

VYOSKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ - TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA
EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA MANAGEMENTU

Catering v podnikatelském prostředí

Catering in Business

Student:

Zuzana Štechová

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Martina Janásová

Ostrava 2011

VŠB - Technická univerzita Ostrava
Ekonomická fakulta
Katedra managementu

Zadání bakalářské práce

Student: **Zuzana Štechová**
Studijní program: B6208 Ekonomika a management
Studijní obor: 6501R006 Ekonomika cestovního ruchu
Specializace: 02 Ekonomika cestovního ruchu
Téma: **Catering v podnikatelském prostředí**
Catering in Business

Zásady pro vypracování:

1. Úvod
 2. Metodika zpracování a cíl práce
 3. Teoretická východiska
 4. Catering v podmínkách praxe
 5. Výsledky práce a doporučení
 6. Závěr
- Seznam použité literatury
Seznam zkratk
Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce
Přílohy

Seznam doporučené odborné literatury:

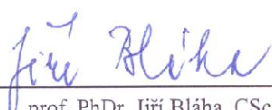
BUREŠOVÁ, P.; ZIMÁKOVÁ, B. *Gastronomické služby - servis*. 1. vyd. Praha: Rudolf Valenta - Tiskařské služby, 2008. 153 s. ISBN 978-80-86578-86-6.
SALAČ, G. *Stolničení*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2004. 217 s. ISBN 80-7168-752-9.
ZIMÁKOVÁ, B. *Food & Beverage Management*. 2. vyd. Praha: Rudolf Valenta - Tiskařské služby, 2007. 145 s. ISBN 978-80-86578-74-3.

Formální náležitosti a rozsah bakalářské práce stanoví pokyny pro vypracování zveřejněné na webových stránkách fakulty.

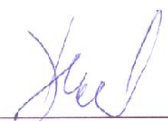
Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Martina Janásová**

Datum zadání: 26.11.2010

Datum odevzdání: 11.05.2011


prof. PhDr. Jiří Bláha, CSc.
vedoucí katedry




prof. Dr. Ing. Dana Dluhošová
děkanka fakulty

Místopřísežně prohlašuji, že jsem celou bakalářskou práci, včetně příloh, vypracovala samostatně.

V Kopřivnici dne 11. května 2011

.....
Zuzana Štechová

Tímto bych chtěla poděkovat především paní Ing. Martině Janásové, vedoucí mé bakalářské práce, za cenné rady, ochotu a trpělivost, kterou mi věnovala při psaní této práce.

Touto cestou bych také chtěla poděkovat mé rodině, která mne podporuje v mém vysokoškolském studiu.

OBSAH

| | |
|--|-----------|
| 1. ÚVOD..... | 8 |
| 2. METODIKA ZPRACOVÁNÍ A CÍL PRÁCE | 9 |
| 3. TEORETICKÁ VÝCHODISKA | 10 |
| 3.1. STRAVOVÁNÍ | 10 |
| 3.2. GASTRONOMIE | 12 |
| 3.3. PODNIKÁNÍ V GASTRONOMII | 12 |
| 3.3.1. Fyzická osoba | 12 |
| 3.3.2. Společnost s ručením omezeným | 13 |
| 3.4. CENOVÁ POLITIKA A CENOVÁ STRATEGIE..... | 13 |
| 3.4.1. Faktory ovlivňující cenu..... | 13 |
| 3.4.1.1. Vnější faktory..... | 13 |
| 3.4.1.2. Vnitřní faktory..... | 14 |
| 3.4.2. Metody tvorby cen | 14 |
| 3.4.2.1. Tvorba cen podle nákladů..... | 14 |
| 3.4.2.2. Tvorba cen podle poptávky..... | 15 |
| 3.4.2.3. Tvorba cen podle konkurence | 15 |
| 3.4.2.4. Cenová diferenciacce - přizpůsobování cen | 15 |
| 3.5. CATERING | 16 |
| 3.6. PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ..... | 17 |
| 3.7. MATERIÁLNÍ A TECHICKÉ ZÁZEMÍ FIRMY | 18 |
| 3.7.1. Vhodné prostory..... | 18 |
| 3.7.2. Stroje a zařízení | 19 |
| 3.7.3. Inventář..... | 20 |
| 3.7.4. Zařízení pro evidenční a informační systémy..... | 21 |
| 3.7.5. Technické vybavení | 21 |
| 3.8. SPOLEČENSKÉ A GASTRONOMICKÉ AKCE PRO CATERING..... | 22 |
| 3.8.1. Slavnostní hostiny | 22 |
| 3.8.1.1. Banket..... | 23 |
| 3.8.1.2. Recepce..... | 23 |
| 3.8.1.3. Raut | 24 |
| 3.8.1.4. Slavnostní oběd | 27 |
| 3.8.2. Společenská setkání | 27 |
| 3.8.2.1. Koktejl (cocktail) party..... | 27 |
| 3.8.2.2. Číše vína (Coupe de champagne)..... | 28 |
| 3.8.2.3. Čaj o páté (Five o'clock tea)..... | 28 |
| 3.8.2.4. Zahradní slavnost (Garden party)..... | 28 |
| 3.9. ORGANIZAČNÍ ZAJIŠTĚNÍ..... | 29 |
| 3.10.PLÁNOVACÍ A PŘÍPRAVNÁ FÁZE CATERINGOVÉ AKCE..... | 29 |
| 4. CATERING V PODMÍNKÁCH PRAXE..... | 30 |
| 4.1. ZLÍN..... | 30 |
| 4.2. HOTEL MOSKVA | 31 |
| 4.3. RESTAURACE BOHEMIA..... | 32 |

| | |
|--|-----------|
| 4.4. OBJEDNÁVKA | 34 |
| 4.5. POŽADAVKY KLIENTA..... | 35 |
| 4.6. ORGANIZAČNÍ ZAJIŠTĚNÍ..... | 36 |
| 4.6.1. Prostory | 36 |
| 4.6.2. Zaměstnanci..... | 36 |
| 4.6.3. Suroviny | 37 |
| 4.6.4. Aranžérka | 38 |
| 4.6.5. Inventář..... | 38 |
| 4.6.6. Komando | 38 |
| 4.7. PŘÍPRAVA AKCE..... | 38 |
| 4.7.1. Příprava inventáře | 39 |
| 4.7.2. Rozdělení a příprava stanovišť | 40 |
| 4.8. PRŮBĚH AKCE | 43 |
| 4.8.1. Složité úkoly | 44 |
| 4.8.1.1. Míchání nápojů | 44 |
| 4.8.1.2. Horké maliny | 45 |
| 4.8.1.3. Crepes suzette | 45 |
| 4.8.1.4. Šambrování cognacu | 45 |
| 4.8.1.5. Teplé toasty..... | 46 |
| 4.9. SORTIMENT NABÍZENÝCH POKRMŮ A NÁPOJŮ | 46 |
| 4.10.ČASOVÝ HARMONOGRAM..... | 49 |
| 4.11.ÚKLID..... | 50 |
| 4.12.KALKULACE PRODEJNÍCH CEN POKRMŮ A NÁPOJŮ | 51 |
| 4.12.1. Kalkulační metoda | 51 |
| 4.13.CENA CELKEM | 52 |
| 5. VÝSLEDKY PRÁCE A DOPORUČENÍ | 53 |
| 6. ZÁVĚR | 55 |
| SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY | 56 |
| SEZNAM TABULEK, OBRÁZKŮ A GRAFŮ | |
| SEZNAM ZKRATEK | |
| PROHLÁŠENÍ O VYUŽITÍ VÝSLEDKŮ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE | |
| PŘÍLOHY | |

1. ÚVOD

Jako téma mé bakalářské práce jsem si zvolila Catering v podnikatelském prostředí, neboť je mi tento obor velmi blízký a domnívám se, že patří v současnosti v gastronomické oblasti k velmi populárním.

Jedním z důvodů, který mě vedl k volbě tohoto tématu, byla skutečnost, že jsem absolvovala studium na Střední hotelové škole ve Frenštátě pod Radhoštěm. Vystudovala jsem obor Hotelnictví a turismus a tomuto oboru se věnuji i v současnosti. Externě pracuji v restauraci Bohemia ve Zlíně, která mimo jiné zajišťuje také cateringovou činnost.

Pohostinská činnost patří u nás v České republice k velmi oblíbeným. Po celé naší zemi najdeme nesčetné množství hotelů, penzionů, barů a restaurací, které se zabývají gastronomií. Cateringová činnost zaznamenala v České republice svůj velký boom po roce 1989. Tento rok byl významný především revolucí, která napomohla k rozmachu této činnosti a která se v současné době těší velké oblibě u zákazníků. I v době ekonomické krize, která postihla veškerá odvětví ve světě, si troufám říci, že pohostinská činnost touto krizí nebyla silně zasažena.

Služby cateringových společností využívají především prosperující organizace, které catering považují za součást prezentace své firmy. Společenské akce jsou pořádány za různými účely, většinou se však jedná o firemní setkání, například s důležitými partnery firmy, výročí firmy či obchodní jednání, které si žádá jistou dávku prestiže.

V teoretické části mé bakalářské práce budou vysvětleny a definovány pojmy, které se týkají samotného cateringu a jeho provozu. Rovněž budou uvedeny a rozděleny společenské akce, které jsou vhodné pro uspořádání cateringu.

Všechny získané teoretické poznatky budu aplikovat do praktické části mé bakalářské práce, kde se zaměřím na sestavení fiktivní společenské události, jejíž součástí bude také zajištění cateringu a dalších důležitých doprovodných služeb.

V této části rovněž popíši všechny důležité body, které jsou nezbytné pro zajištění společenské akce. Zaměřím se na činnosti, které jsou nutné zajistit před zahájením hostiny i po jejím skončení. Součástí analytické části bude také rozpočet finančních prostředků na uspořádání společenské události spolu se zajištěním cateringu.

2. METODIKA ZPRACOVÁNÍ A CÍL PRÁCE

Při zpracování mé bakalářské práce jsem použila literární zdroje, které mi dopomohly vysvětlit a definovat důležité termíny související s cateringem a gastronomickou činností. Čerpala jsem jak data sekundární, získaná nastudováním odborných publikací či webových portálů, tak také data primární, získaná z vlastních zkušeností.

V teoretické části této práce cituji a uvádím odborné termíny a definuji pojmy spojené s cateringovou činností a vůbec s gastronomií.

V praktické části bakalářské práce pro lepší představu o tom, jak vypadá průběh zajištění a co všechno je třeba zajistit ke společenské události, vypracuji podrobný popis a plán činností, nezbytných k hladkému průběhu akce. Také zpracuji kalkulaci, která určí výši potřebného finančního kapitálu na honosnější reprezentativní cateringovou akci.

Ve své práci jsem použila zejména metodu syntézy - získaná dílčí fakta uspořádaná do jednotného celku.

Hlavním cílem mé bakalářské práce je uplatnění teoretických poznatků o cateringu do reálných podmínek praxe s uvedením konkrétního příkladu. Právě zde, na praktické ukázce, uvádím jednotlivé kroky potřebné k organizačnímu zajištění celé akce. Je nezbytné věnovat pozornost všem činnostem, které předchází reálnému uskutečnění společenské akce. Zabezpečení vhodných prostor a objednání cateringových služeb patří k těm nejdůležitějším. Jen málokdo z nás si je vědom, že zajištění kvalitního cateringu včetně doprovodného programu pro hosty, nepatří k jednoduchým úkolům.

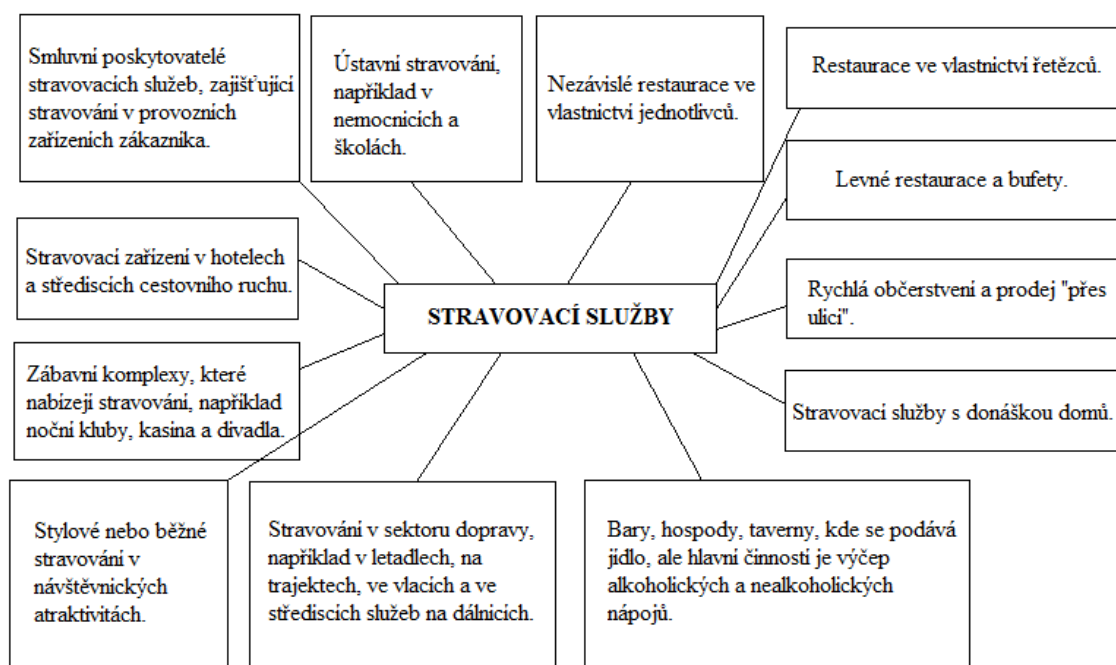
3. TEORETICKÁ VÝCHODISKA

3.1. STRAVOVÁNÍ

Stravování je velkým odvětvím podnikání v celé Evropě a tedy i u nás v České republice. Stravovací služby společně s hotely a restauračními službami jsou nejrychleji rostoucím odvětvím. V posledních desetiletích se u nás změnila skladba jídelníčků, především pak nejvýrazněji v posledních 20-ti letech. A je to také díky tomu, že lidé rozeznávají, co je zdravé a co ne. V České republice roste spotřeba ovoce a zeleniny. Stoupá také konzumace ryb. Je vidět, že lidé se již zamýšlí nad svým způsobem života. Čas od času je ale dobré dát si i něco nezdravého, lákavě vypadajícího, jako bývá například na slavnostních hostinách. viz [3]

Hlavní činností stravovacích služeb je příprava pokrmů, které se konzumují ať už přímo v restauracích, na ulicích či doma u zákazníků. Stravování se skládá z hmotného produktu, což jsou pokrmy a nápoje a z nehmotných služeb, jako je servis jídla. Existuje celá řada druhů stravovacích zařízení. Jedním z vymezení může být následující obrázek:

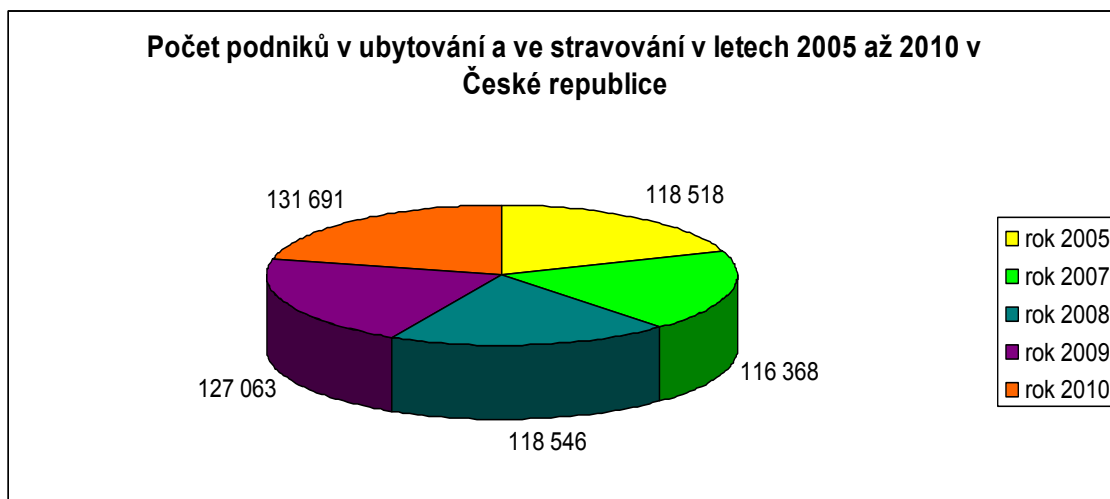
Obr. 3.1 Stravovací služby



Zdroj: Horner, Swarbrooke; Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času.

Stravování patří do skupiny OKEČ 55, které se nazývá Ubytování a stravování. V následném grafu jsou zobrazeny počty podniků v tomto odvětví.

Graf č. 3.1 - Počet podniků v ubytování a stravování v letech 2005 - 2010 v České republice



Zdroj: Český statistický úřad (vlastní úprava)

Z tohoto grafu je patrné, že v České republice je velké množství podniků jak ubytovacího, tak i stravovacího charakteru. Z grafu lze vyčíst, že nejvíce těchto podniků bylo v roce 2010 a nejméně v roce 2007. V průběhu pěti let, vyjma tedy roku 2006, který není ve statistikách zachycen, je zřejmé, že počet podniků stále roste, krom roku 2007, kdy nastal mírný pokles.

V následující tabulce je možné vidět jakou mají podniky právní formu.

Tab. 3.1 Podniky dle právní formy

| ROK | PODNIKY CELKEM | FO | PO | OS | AS | DR | SP |
|------|----------------|---------|--------|--------|-----|----|----|
| 2005 | 118 518 | 109 466 | 9 052 | 7 932 | 245 | 34 | 1 |
| 2007 | 116 368 | 105 952 | 10 416 | 9 083 | 289 | 36 | 2 |
| 2008 | 118 546 | 107 058 | 11 488 | 10 048 | 328 | 37 | 2 |
| 2009 | 127 063 | 113 885 | 13 178 | 11 426 | 370 | 44 | 2 |
| 2010 | 131 691 | 117 337 | 14 354 | 12 313 | 389 | 46 | 2 |

FO - fyzická osoba, PO - právnická osoba, OS - obchodní společnosti mimo akciové společnosti, AS - akciová společnost, DR - družstvo, SP - státní podnik

Zdroj: Český statistický úřad (vlastní úprava)

Tabulka ukazuje, že nejčastější právní formou jsou fyzické osoby, naopak nejméně je státních podniků. Lze vidět, že s postupem času všechny právní formy přibývají, jen státní podniky stagnují ve svém počtu.

3.2. GASTRONOMIE

Gastronomie je slovo složené ze dvou slov - „gaster“ což znamená žaludek a „nomos“ a to je mrav či zvyk. Obě slova pochází z řečtiny. Gastronomii lze chápat jako nauku, která zahrnuje teoretické i praktické znalosti všeho, co se váže k lidské výživě. „Gastronomii lze ohraničit třemi body:

- **výživou** - z jejího hlediska vstupuje do popředí fyziologie jídla a pití; je předmětem zkoumání především biologie, medicíny a chemie
- **stravou** - formuluje nároky na fyzickou část poskytovaného produktu, sleduje především vazby mezi jídlem a pitím
- **odbytovým místem** - studuje místo přípravy pokrmů a nápojů, receptury, techniku a technologii, inventář, prostředí, servis, apod.“ jak uvádí Zimáková (2007, str. 11)

3.3. PODNIKÁNÍ V GASTRONOMII

Základem veškerých odvětví je, že podnikatel vstupuje do podnikání s velkou mírou rizika a vkládá do něj vlastní kapitál. Návratnost vloženého kapitálu a investic může být až několik let dlouhá. V dnešní době můžeme cateringovou firmu provozovat v různých právních formách. Nejčastěji jako fyzická osoba (dále jen FO) nebo jako společnost s ručením omezeným (dále jen s. r. o.). Základní podmínkou pro provozování živnosti je 18 let, způsobilost k právním úkonům, bezúhonnost, předložení dokladu o tom, že FO nemá daňové nedoplatky a nedoplatky pojistného sociálního zabezpečení vůči státu.

3.3.1. Fyzická osoba

Fyzická osoba provozuje živnost buď ohlašovací (řemeslná, vázaná a volná) nebo koncesovanou. Živnost je soustavná činnost, provozována vlastním jménem, na vlastní odpovědnost za účelem dosažením zisku a na základě Živnostenského zákona. Oprávnění provozovat živnost vzniká dnem ohlášení, ale jestli žádáme poprvé, živnost

se spustí po obdržení živnostenského listu. Podnikat na živnostenský list je jednodušší ze dvou důvodů. A to, že není zapotřebí mít tak velké jmění, jako např. při zakládání s. r. o. a také proto, že administrativu, včetně účetnictví, zvládne podnikatel sám, aniž by musel přijímat další pracovní sílu. Má to samozřejmě i svou nevýhodu - podnikatel ručí celým svým majetkem. viz [9]

3.3.2. Společnost s ručením omezeným

Společnost s ručením omezeným se řadí do kapitálových společností. Společnost může být založena minimálně jednou FO (ta může být nejvýše společníkem tří s. r. o.), avšak maximálně padesáti společníky. Společníci ručí za závazky omezeně - do výše nesplacených vkladů. Hodnota základního kapitálu musí být maximálně 200.000 Kč, hodnota vkladu společníka je minimálně 20.000 Kč. viz [9]

3.4. CENOVÁ POLITIKA A CENOVÁ STRATEGIE

Cena je jedním z prvků marketingového mixu. Cena jako jediná je marketingovým nástrojem, který tvoří příjmy. Správná cena by měla zahrnout veškeré náklady a přiměřený zisk a také by měla vyjádřit vztah mezi poptávkou a nabídkou. V oblasti rozhodování cenové politiky by se mělo opírat o výsledky různých podrobných analýz. Cena je nástroj velmi flexibilní a snadno lze upravit.

3.4.1. Faktory ovlivňující cenu

Cenu ovlivňují jak faktory, které působí zevnitř, tak i zvenčí a musí se k nim přihlížet. Z tohoto hlediska je lze rozdělit na vnější a vnitřní faktory.

3.4.1.1. Vnější faktory

- **„poptávka** - má na výši ceny mimořádný vliv
- **konkurence** - měli bychom znát ceny konkurence
- **distribuční síť** - čím více zprostředkovatelů, tím méně může hotel ovlivňovat cenovou tvorbu
- **ekonomické podmínky** - hotel či restaurace je nemůže téměř ovlivnit

- **sezónnost** - má na stanovení výše ceny značný vliv
- **opatření vlády** - jedná se zejména o legislativní opatření“, jak uvádí Kynclová (2009, str. 67)

3.4.1.2. Vnitřní faktory

- **„cíle při cenové tvorbě** - mohou být orientované na dosažení určité úrovně zisku nebo zisku maximálního nebo na prodej, kde cílem může být maximalizace podílu na trhu, maximalizace počtu získaných zákazníků nebo status quo orientace (stav v daném okamžiku a snaha o vyloučení výkyvů v prodeji a udržení pozice vůči konkurenci)
- **marketingový mix** - cena musí být vytvářena v souladu s celkovou strategií podniku a ostatními nástroji marketingového mixu
- **diferenciace produktu** - čím více se produkty liší od srovnatelných produktů konkurence, tím větší je možnost cenového odlišení
- **náklady** - jeden z rozhodujících faktorů tvorby ceny“, jak uvádí Kynclová (2009, str. 67)

3.4.2. Metody tvorby cen

Existuje řada metod, kterými se stanovují ceny služeb či produktů. Každý podnikatel si určuje cenu svých produktů sám v souladu s cíli a právními předpisy. Cenovou politiku ovlivňují náklady, trhy, konkurence a zákonné předpisy. Ve většině firem se používají tyto tři hlavní metody: tvorba cen podle nákladů, tvorba cen podle poptávky a tvorba cen podle konkurence. Někdy firmy přistoupí ještě k jedné metodě tvorby cen a to je cenová diferenciace nebo-li přizpůsobování ceny.

3.4.2.1. Tvorba cen podle nákladů

Tato metoda je nejjednodušší a nejčastěji používanou metodou při tvorbě cen v gastronomii. Podstata metody spočívá v tvorbě ceny na základě úplných vlastních nákladů. Určující podklad ve veřejném stravování pro tvorbu ceny pokrmu či nápoje je kalkulace. Kalkulací se rozumí přiřazování nákladů na jednu kalkulační jednici což může být porce, 10 porcí či kilogram a určují přesnou výši přímých nákladů. Mimo

přímých nákladů je nutné do ceny započítat i náklady nepřímé v podobě energie, mezd, nájmu, technického a technologického vybavení provozovny, dopravy a jiného. Přesný výpočet nepřímých nákladů nelze zcela jasně určit - vypočítávají se z normativů. Další složky započítávající se do ceny jsou průměrná míra zisku v podobě přírážky a ostatní složky ceny jako je DPH, případně i spotřební daň. viz [10]

3.4.2.2. Tvorba cen podle poptávky

V této metodě určuje cenu trh, nikoli náklady. Teoreticky náklady nehrají žádnou roli, ale i tak je třeba zajistit ziskovost a efektivní hospodaření. V této metodě se ceny zvyšují, zvyšuje-li se poptávka po zboží či službách a naopak. Firma může zvyšovat ceny a tím i svůj zisk do té doby, dokud tyto ceny budou zákazníci ochotni akceptovat. Metoda vychází z pružnosti poptávky, která závisí na faktorech jako je konkurence, nezbytnost výrobku pro zákazníka, struktura výdajů domácnosti a substituční výrobky. Zákazníci jsou ovlivňováni ještě dalšími faktory, které firma není schopna vždy přesně odhadnout a tak stanovení ceny touto metodou je obtížné. viz [10]

3.4.2.3. Tvorba cen podle konkurence

V této metodě se podnikatel ohlíží na cenu zboží u konkurence a podle té si určí svou vlastní cenu. Dobrá strategie závisí na podrobné analýze a znalosti ceny, kterou má konkurence. Záleží jen na podnikateli, jakou zvolí taktiku a strategii při nasazování ceny. Zda-li použije vyšší či nižší cenu než konkurence. Není vždy vhodné ohlížet se na konkurenci, protože nikdy nevíme, jestli jedná správně. Při této tvorbě ceny nejsou zohledňovány vlastní náklady ani velikost poptávky a to může způsobit, že firma nedosáhne zisku, ale naopak někdy i ztráty. Tato metoda bývá kombinována i s jinou metodou. viz [10]

3.4.2.4. Cenová diferenciace - přizpůsobování cen

Jde o zvláštní metodu, kterou firma může používat. Prodává zákazníkům stejné druhy zboží a služeb za různé ceny. Rozdílnost cen může být dána časem (např. sezónní ceny) nebo odlišné ceny, jestliže se v blízkosti koná nějaký veletrh či kulturní akce. Dále může být rozdíl, jestli jsme stálí hosté, kteří mají výhodné slevy či jsme jen

náhodní zákazníci nebo ubytovaní hosté, kteří mají odlišné ceny. Rozdíl se může objevit i při placení, např. sleva při platbě předem. Tento druh rozdílu se ale v gastronomické sféře používá jen výjimečně. V praxi se při tvorbě cen používá většinou různá kombinace uvedených rozdílů. viz [10]

3.5. CATERING

Catering nemá v publikacích úplně přesnou definici. „Slovník cestovního ruchu představuje zajišťování špičkových stravovacích služeb mimo vlastní stravovací zařízení nebo i v něm, např. při banketech, konferencích, rautech, galavečerech. Velmi dobré a kvalitní cateringové firmy jsou součástí incentivního¹ cestovního ruchu.“ jak uvádí Zimáková (2007, str. 74). Tento výraz však neznamena jen samotnou akci, ale také její přípravu. Catering se používá i jako termín pro stravování v letecké dopravě. Catering v této dopravě nezahrnuje pouze přípravu vlastního jídla, ale také nápoje, položky duty free prodeje, denní tisk a vše, s čím se na palubě setkáváme. Catering funguje samozřejmě i v autobusové, železniční a vodní dopravě.

K rozšíření této služby došlo u nás až po roce 1989. Cateringové akce mohou zajišťovat hotely a samostatné gastronomické podniky, ale stále ve větší míře tuto činnost vykonávají samostatné specializované cateringové firmy. Tyto firmy zaujímají stále větší význam na trhu a jejich podíl na tržbách neustále roste. V České republice existuje certifikace těchto služeb. „Cílem tohoto projektu je zvyšování kvality a úrovně poskytovaných cateringových služeb. Onu úroveň a kvalitu zajišťuje Asociace hotelů a restaurací České republiky spolu se svým partnerem, firmou HASAP GASTRO Consulting s.r.o. Jejich vytyčený cíl je naplňován vytvářením standardů pro cateringové služby, které staví na legislativě ČR a EU platné pro oblast gastronomie. Tento projekt začal vznikat v roce 2005. Významnou součástí je uplatňování principů správné hygienické a výrobní praxe (SHVP) a zavedené systémy HACCP. Standardy budou dále šířeny jak v rámci AHR ČR, tak široké a odborné veřejnosti. Certifikovaná zařízení během pravidelných auditů musí prokazovat, že splňují vysoké nároky na hygienu, které jsou v mnohém přísnější než ukládá právní řád. Takovéto provozy se můžou prokázat certifikátem „Bezpečný catering,“ garantovaným společností HASAP GASTRO a AHR

¹ „**Incentivní cestovní ruch** - tato forma cestovního ruchu bývá nazývána také jako pobídkový či motivační cestovní ruch. Kolébkou incentivních programů je USA. Nejčastější formou incentivního cestovního ruchu je zájezd zaměstnanců placený organizací (zaměstnavatelem) buď to za odměnu anebo v souvislosti s posilováním vztahu zaměstnanců k vlastní organizaci.“ jak uvádí Drobná (2010, str. 129)

ČR. Udělením certifikátu však cesta nekončí. Certifikáty se udělují na jeden rok a provozy, které se chtějí certifikátem prokazovat i nadále, procházejí každoročním reauditem.“ jak uvádí stránky AHR ČR (2011). V příloze uvádím, jak získaný certifikát vypadá (viz příloha I.).

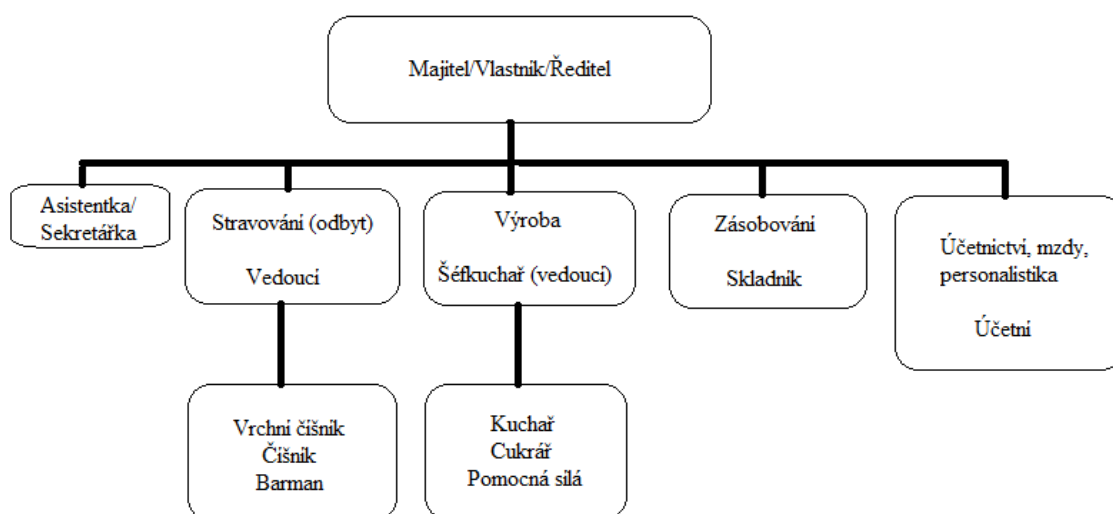
3.6. PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ

Obecně zaměstnanost v cestovním ruchu, do kterého spadá i catering v oblasti stravování, v posledních letech řeší dlouhodobý problém. A to, že je příliš velká vytíženost v sezóně a neefektivní využití podniků mimo špičku turistické sezóny. Ale i tak předpokládaný vývoj by měl v příštích letech růst a v letech 2008 - 2020 vzrůst o 11%. Tyto data jsou pouze orientační a nelze se na ně stoprocentně spoléhat. Vývoj zaměstnanosti bude samozřejmě vždy záviset na intenzitě turistického ruchu a na tom, jak bude Česká republika zajímavou destinací pro turisty. viz [17]

Aby catering fungoval na profesionální úrovni je nutné mít kvalitní personál. Stěžejním a základním bodem je dodržování veškerých norem a standardů hygieny a bezpečnosti při práci. K pořádání cateringových akcí, k jejich naplánování, zařízení a ke konečnému provedení je třeba, aby měl personál potřebné znalosti a zejména zkušenosti a znal místa, která jsou vhodná pro pořádání těchto akcí. viz [1]

V cateringové firmě se nachází spousta zaměstnanců. Někteří jsou veřejnosti na očích a jiní jsou schováni s dohledu zákazníků. I když na samotné akci se zdá, že se jí zúčastňuje málo personálu, v zákulisí je mnoho dalších pracovníků. Některé firmy mají své stálé zaměstnance a při potřebě je možné si najmout externí zaměstnance, kteří nemají trvalý pracovní poměr s cateringovou firmou. Mezi externí zaměstnance řadíme i studenty odborných škol či učilišť vykonávající praxi v podniku. Vztahy mezi zaměstnanci jsou dány organizačním řádem, se kterým jsou všichni zaměstnanci seznámeni. Tyto vztahy bývají většinou označovány jako organizační schéma. Toto schéma se samozřejmě liší podle velikosti firmy a tudíž i dle počtu zaměstnanců. Také záleží, zda je to pouze stravovací zařízení nebo je to spojeno i s ubytovacím zařízením.

Obr. 3.2 Organizační schéma



Zdroj: Zimáková; Food & Beverage Management

Na tomto obrázku je zobrazeno organizační schéma pouze stravovacího zařízení, bez možnosti ubytování. Jestliže by se jednalo o stravovací i ubytovací zařízení, bylo by toto schéma ještě doplněno o ubytování - recepce, rezervace hotelových pokojů, tedy recepční, pokojská a uklízečka. Schéma by mohlo být ještě upraveno, jestliže by majitel neměl sekretářku a účetní by měl jako externího zaměstnance. Dalo by se to ještě i více zredukovat. Například vrchní číšník by mohl vést sklad a objednávat zboží. Existuje mnoho variant, jak vyřešit personální zajištění.

3.7. MATERIÁLNÍ A TECHICKÉ ZÁZEMÍ FIRMY

3.7.1. Vhodné prostory

Pro založení takovéto firmy je podstatné mít vhodné prostory, které budou splňovat podmínky požadované ze zákona. Hlavními zákony a vyhláškami, kterými se musíme řídit jsou především vyhláška 137/1998 Sb. o obecných technických požadavcích na výstavbu, dále zákon 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a také vyhláška 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby. Je potřeba mít výrobní a skladovací prostory s dostatečnou kapacitou. Provozovnu můžeme rozdělit na různé prostory přičemž každý z nich slouží k určité činnosti. Prostory jsou dispozičně řešeny tak, aby byla dodržena hygienická pravidla a výrobní praxe včetně ochrany proti křížové kontaminaci, např. vnějšími zdroji znečištění (škůdci). Ke kontaminaci rovněž

nesmí dojít mezi operacemi a ani v jejich průběhu. Prostory, které by mohly na sebe působit negativně, musí být odděleny. Oddělení se řeší dle míry epidemiologického rizika vykonávané činnosti, podle typu provozu a jeho vybavení, dále dle rozsahu činnosti a také podle kapacity vyráběných pokrmů. Prostory mohou být odděleny buď stavebně nebo provozně. Stavebně je to tehdy, jsou-li prostory rozděleny na místnosti. Jsou to především hrubé přípravný brambor, zeleniny a masa, sklady odpadků, sklady a umývárny přepravních obalů, pokud takováto činnost v provozovně existuje. Provozně oddělená pracovní plocha je tak, že jsou úseky odděleny např. polopříčkou. Jedná se nejčastěji o skupinu strojů, zařízení a kuchyňského nábytku v provozovně tak, aby nedošlo k nepříznivému ovlivnění zdravotní nezávadnosti produktů. Návaznost jednotlivých prostor musí zajišťovat plynulost a efektivnost výrobního procesu, vyloučit křížení postupu navzájem neslučitelných materiálů. V některých provozovnách mohou být úseky spojeny, ale nesmí dojít k zápornému ovlivnění potravin.

V provozovně společného stravování se prostory dělí na příjem surovin, skladování, přípravné a výrobní prostory, místa pro výdej jídel, umývárny a ostatní prostory (sociální zázemí zaměstnanců, technické zázemí, administrativní zázemí). viz [5]

3.7.2. Stroje a zařízení

Pro vybavení gastronomických provozoven dnes existuje na trhu nepřeberné množství moderních druhů strojů a zařízení. Výběr technologie je dán typem a kapacitou provozu, sortimentem podávaných pokrmů, velikostí prostorů, zdroji energie a především finančními prostředky provozovatele. K dalším kritériím patří cena a podmínky nákupu (splátky, leasing, atd.), záruční doba, dostupnost servisu a náhradních dílů, snadnost obsluhy a údržby, bezpečnosti a také vzhledem. Strojů existuje celá řada pro různé účely. Dělení strojů a zařízení je následovné:

- zařízení pro příjem a skladování potravin, surovin a materiálu (váhy, regály)
- chladicí a mrazicí zařízení (chladicí a mrazicí boxy, truhly, stoly či skříně)
- stroje a zařízení pro mechanickou úpravu potravin (pracovní stoly, loupací stroje, mixéry, nářezové, šlehací a hnětací stroje)
- stroje a zařízení pro tepelnou úpravu potravin (varné kotle, pařáky, pece, konvektomaty, pánve, grily, salamandry, sporáky, stoličky, mikrovlnné trouby)
- technika pro udržení teploty jídel (kuchyňská vana, gloše, termoporty)
- stroje a zařízení na mytí nádobí (dřezy, automatické myčky)

- stroje a zařízení v odbytové části provozovny (kávovary, postmixy, premixy, odšťavňovače, mixéry, výrobníky ledu, chladicí skříně a vitríny). viz [5]

3.7.3. Inventář

Inventář je materiální vybavení vnitřních prostor provozoven společného stravování ve výrobní i odbytové části. Inventář lze rozlišit dle funkce v procesu výroby či odbytu; podle formy společného stravování (účelové nebo restaurační stravování); dle kategorie provozovny (restaurační inventáře se liší od barového); dle druhu gastronomické akce (běžná obsluha, banket). Inventář ve výrobní části provozovny se dělí:

- **kuchyňské nádobí** - gastronádoby
- **kuchyňské náčiní** - krájecí desky, ruční pomůcky (nože, kleště, vařečky, atd.)
- **kuchyňský nábytek** - pracovní stoly, mycí stoly, ostatní kuchyňský nábytek.

Inventář v odbytové části provozovny se dělí:

- **mobiliář** - jídelní stoly, sedací nábytek, pracovní, servírovací a flambovací stoly
- **velký stolní inventář** - inventář na podávání pokrmů (restaurační, banketní, kavárenský a vinárenský porcelán, kovový a skleněný inventář); inventář na podávání nápojů (sklo a porcelánový inventář na teplé nápoje); příbory (jídelní, překládací a pomocné)
- **malý stolní inventář** - vázičky, popelníky, karafy, menážky, košíky na pečivo
- **pomocný inventář** - tácky, plata, tubusy, chladiče na víno, košíčky na vína, smetáček a lopatka, dranžírovací prkénko, dekantační karafy
- **prádlo** - restaurační (multony, ubrusy, naperony, skerty), pracovní (příručník, utěrky, pracovní prádlo). viz [5]

K založení cateringové firmy je nutné mít potřebný inventář. Je dobré mít i své stoly, které jsou uzpůsobené k přepravě - nejlepší jsou se skládacíma nohama a z odlehčeného materiálu pro snadnou manipulaci. K přepravě skla jsou vhodné dělené přepravky, aby se sklo při přepravě nerozbilo. Talíře se uchovávají ve vyšších přepravkách. Na příbory je možno použít kufr. Prádlo je vhodné přepravovat svázané v balících a uschované v přepravkách, které je chrání před zašpiněním.

Všechno tento výše zmiňovaný inventář si lze pronajmout od firem za peněžní obnos. Je to ale finančně náročné a proto je vhodné mít do určitého počtu osob vlastní inventář. viz [10]

Inventář je brán spíše jako spotřební materiál. Je to z toho důvodu, že se obnovuje díky svému opotřebení, zničení anebo se při akcích jednoduše ztrácí.

3.7.4. Zařízení pro evidenční a informační systémy

Existuje řada zařízení pro evidenci provozu stravovacích zařízení, která pracovníkům usnadní práci. Jedná se o pokladní evidenci a evidenci skladového hospodářství.

Jednou z variant je tzv. papírová evidence, která se vede ručně. Dnes se používá, ale již jen sporadicky. Je to náročné na práci a také velice záleží na kvalitě personálu. Host dostane účtenku vyhotovenou manuálně. Tento způsob poskytuje malé množství informací o provozu restaurace a má omezené možnosti kontroly a řízení podniku.

Dalším způsobem základního systému je použití registrační pokladny, která tiskne bloky putující do kuchyně. Ale i tak musíme položky odepisovat ze skladu ručně.

Jinou variantou je registrační pokladna propojena se systémem skladového hospodářství. Pomocí tohoto systému se automaticky odtěžují položky ze skladu.

Nejmodernější variantou je informační systém složený ze dvou částí. Je to pokladna na bázi PC, která slouží k evidenci pohybu zboží a peněz a také k vystavení účtu zákazníkovi. Většinou jsou to terminály počítačů, které jsou vybaveny dotykovou obrazovkou a použití je velmi snadné. Další částí je skladové hospodářství, které monitoruje pohyby zboží, eviduje vyrobená jídla a umožňuje vyhodnocovat hospodaření. Základem je sledování pohybu zboží a výrobků mezi jednotlivými pracovišti a na základě fyzických stavů se vyhodnocuje hospodaření skladů a výrobních středisek. Součástí jsou objednávkové tiskárny v kuchyních či na barech.

Evidenční systémy lze doplnit dalšími zařízeními. Pokladnu je možno vybavit čtečkou čipových či magnetických karet. Obsluhující personál může mít taky u sebe tzv. přenosný kapesní terminál, který umožňuje provést objednávku přímo u stolu hosta.

Dobrý informační systém umožňuje zamezit nepoctivosti personálu. viz [5]

3.7.5. Technické vybavení

Jestliže chceme působit i mimo pevnou základnu firmy je nutné mít vlastní auto s chladícím zařízením, bez kterého není možné fungovat. Dále je potřebné zařízení na přepravu a výdej jídel. K tomu mohou sloužit termoporty (plastové nádoby

pro přepravu gastronádob s jídlem), chafingy (pro ohřev pokrmů; buď se zabudovaným topným tělískem nebo s lihovým ohříváčem pod nádobou) nebo várnice (uvnitř je ocelový plášť s plastovým povrchem a vně várnice se nachází nerezová vložka z potravinářsky nezávadného plechu; potraviny zůstávají v teplém či studeném stavu). viz [10]

Obr. 3.3 - Termoport



[11]

Obr. 3.4 - Chafing



[12]

Obr. 3.5 - Várnice



[13]

3.8. SPOLEČENSKÉ A GASTRONOMICKÉ AKCE PRO CATERING

Společenské akce gastronomického rázu se pořádají za určitým účelem. Může to být například oslava narozenin, výročí, založení firmy, svatba, úspěšné složení zkoušky, premiéra představení, politické setkání a jiné. Tyto akce se konají většinou ve větším počtu osob. Součástí těchto akcí mohou být i doprovodné programy - hudební či taneční vystoupení, komické scénky, atd. Společenské akce mohou být soukromé, pořádané podniky či organizacemi anebo pro obchodní partnery. Dle formy stolování se rozlišují slavnostní hostiny a společenská setkání.

3.8.1. Slavnostní hostiny

Slavnostní hostiny jsou pro pracovníky v gastronomii skvělou příležitostí, jak ukázat svou profesionalitu a svůj um. A odměnou jim je spokojenost zákazníků, že si odnáší příjemné zážitky, na které budou vzpomínat celý život a případně jejich opakovaná návštěva.

Hostiny dělíme dle způsobu pohoštění na bankety a rauty. Méně slavnostní hostinou může být slavnostní oběd či večeře. viz [8]

3.8.1.1. Banket

Tento druh společenské akce je velmi specifický a od ostatních se liší. Při banketu je předem dán zasedací pořádek, který je mnohdy náročné vytvořit. Slavnostní tabule mohou být ve tvaru písmen I, O, U, L, E, T anebo dnešním trendem při konání velkého banketu jsou kulaté stoly po šesti až deseti lidech. Tato akce se řídí společenským protokolem. Jedná-li se o mezinárodní setkání, musí být dodržen diplomatický protokol. Všichni hosté mají jednotné menu. Výjimkou jsou pouze nemocní a malé děti. Banket je velmi náročný na obsluhu a to zejména na počet číšníků. Na jednoho číšníka připadá osm až deset hostů. Vykonávají jej ti nejlepší pracovníci na nejvyšší úrovni. Pokrmy jsou expedovány na společných mísách a servírují se překládáním zleva na předem založené talíře. Číšníci mají společné nástupy i odchody. Během těchto akcí bývají pronášeny slavnostní přípitky. Banket se pořádá v době obědů nebo večeří. viz [8]

Obr. 3.6 - Banketní stůl



[28]

Obr. 3.7 - Banketní sál



[19]

3.8.1.2. Recepce

Původně byla recepce vyhrazená vysoké politice a málo přístupná. V posledních letech recepce nepořádají jen prezidenti, ministři či velvyslanci. Konají se také při řadě různých příležitostí. Recepce se pořádá společně se zahájením či ukončením významných společenských, diplomatických a obchodních akcí. Pohoštění je nabízeno číšníky přímo z mís. Délka recepce je kolem tří hodin. Tato akce se pořádá nejčastěji

v poledních či večerních hodinách. Není nutné přijít na minutu přesně, toleruje se i patnáct minut. Nesmíme však přijít tak, abychom při proslovu hostitele neměli v ruce skleničku. Na tuto akci se chodí vždy jen s pozvánkou nebo na základě pozvání. Dobou strávenou na recepci vyjadřujeme vztah k hostiteli. viz [7]

3.8.1.3. Raut

Poněvadž v praktické části budu realizovat cateringovou akci a bude se jednat o raut, popíši celý raut podrobně, co jak funguje a jak vůbec taková to akce probíhá.

Tato akce je volnějšího rázu. Raut je vhodné pořádat pro společnost o velikosti třiceti osob a více. Není zde žádný zasedací pořádek, hosté se volně pohybují v prostoru. Hosty vítá a také se s nimi loučí hostitel. K dispozici je jen malé množství židlí pro starší hosty a ti se mohou na židlích střídat. Ve výjimečných případech může být zřízena další místnost k sezení pro prominentní hosty. Neměli by se tam však zdržovat po celou dobu konání akce a být tak odděleni od ostatních hostů. Jelikož se jedná o akci, při které se konzumuje ve stoje, je vhodné do prostoru umístit koktejlové stolky. Jsou vyšší než klasické stoly a pohodlně se u nich konzumuje jídlo ve stoje. Na této akci se nepřipravuje jednotné menu, ale sestaví se pouze seznam pokrmů a nápojů, které se budou podávat. Záleží pouze na hostech, které pokrmy a nápoje budou konzumovat. Pokrmy jsou nabízeny formou švédských stolů. Stoly se zpravidla dělí na: studený, teplý a nápojový stůl. Jako doplňkové stoly slouží koktejlové a odkládací stolky. Tato akce již není tak náročná na personál jako banket. Snižuje se počet potřebného personálu - na jednoho číšníka připadá dvacet až čtyřicet hostů. Zde si hosté jídlo sami překládají a obsluha je jim pouze nápomocna. Pro zpestření akce je možné krájení určitého druhu masa (krocan, kýta, šunka, sele, apod.) přímo před zraky hosta. Vzhledem konzumace jídla ve stoje by měl být sortiment pokrmů upraven tak, aby se dal jíst pouze vidličkou. Sortiment je vhodné volit podle doby a příležitosti konání akce. Může se také přihlídnout k ročnímu období a podle něj použít suroviny typické pro dané období. Určitě bychom při sestavování seznamu menu neměli zapomenout, pro koho je raut připravován. Zda-li je například pro hasiče, dělníky a jiné osoby, které velmi těžce pracují a potřebují dostatečné množství energie nebo zda-li je to akce určená pro ženy, které upřednostní spíše lehčí a stravitelnější pokrmy. Doba konání akce není nijak omezena, pohybuje se od odpoledních hodin až do hluboké půlnoci.

V nabídce pokrmů převažuje studená kuchyně a teplá ji jen doplňuje. Na jednoho hosta se počítá přibližně 150 až 200 gramů masa, 150 gramů zeleniny, 100 gramů ovoce, asi půlka porce sýrů, jedna porce moučnicku a tři porce přílohy, ať už se jedná o chléb, pečivo či teplou přílohu. Z nápojů se počítá jeden aperitiv, 0,3 litrů piva, 0,2 litrů nealkoholických nápojů, 0,3 až 0,5 litrů vína, 0,1 až 0,2 litrů lihoviny a jedna porce kávy. Množství není striktně dáno, lze jej upravit dle přání hostitele. V sortimentu pokrmů mají být zastoupeny všechny druhy jatečného masa (hovězí, telecí, vepřové, skopové, králík, koza, nutrie a kůň), ryby (sladkovodní a mořské), drůbež (kuře, brojler, slepice, kohout, perlička, krůta, kachna, husa, kohout, kapoun), popř. zvěřina (vysoká, nízká, pernatá, černá). Dále různě upravená zelenina a ovoce, aby nabídka odpovídala dnešní moderní výživě. Teplé pokrmy bývají v menším množství než nabídka studených pokrmů. Nabídka nápojů může být rozšířena o míchané nápoje buď již předem připravené nebo připravované přímo před zraky hosta u open baru. Open bar je v přesném překladu otevřený bar, čímž se rozumí, že všechny nápoje jsou zdarma.

Studený stůl by měl mít dominantní postavení, většinou uprostřed místnosti. Stůl je možno postavit do různých tvarů, nemusí to být pouze obdélník nebo čtverec. Stoly se prostírají ubrusy a následně skertinky (často bývají nazývány jako sukně), které se prostírají přibližně 5 centimetrů od země. Květinová výzdoba je dominantní prvek na stole, který se umísťuje na vyvýšeninu doprostřed stolu. Na rohy či kraje stolů se umísťují potřebný inventář. Do inventáře řadíme příbory, dezertní talíře, popřípadě dochucovací prostředky. Na začátku akce by měl počet inventáře odpovídat jedna a půl násobku pozvaných hostů. Pečivo může být dáno do více košíčků, vhodnější je však jeden velký koš umístit na dobré strategické místo, aby k němu měli přístup všichni hosté. Při velkém množství hostů je lépe umístit pečivo na dvě místa, aby se u pečiva netvořila zbytečná fronta. Je vhodné používat stejné tvary mís či prken, maximálně dva druhy. Ke všem mísám zakládáme překládací příbor, který se skládá z masové vidličky a masové lžice. Výrobky v průběhu rautu doplňujeme, stejně tak i inventář. Debaras, či-li úklid použitého inventáře, provádíme v průběhu celé akce. K odložení použitého inventáře slouží odkládací stoly, kam je hosté mohou odložit.

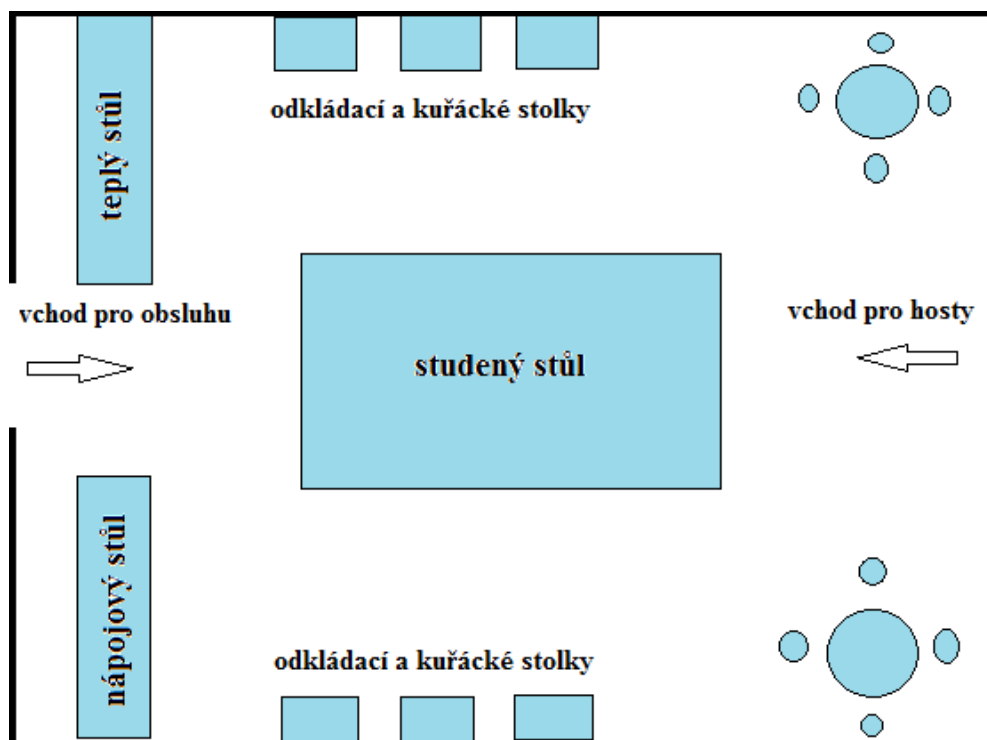
Teplý stůl je menší než studený a je umístěn většinou u stěny, aby za ním mohl stát obsluhující personál z kuchyně. Spíše než stůl jako takový se používá ohřívací vana. U vany je vhodné mít příruční stůl, na kterém bude založený potřebný inventář: masové talíře, bujon šálky, naběračky, kleště, nože a jiný potřebný inventář.

Nápojový stůl je umístěn obdobně jako teplý stůl. Prostředí je také stejným způsobem jako dva předchozí, jen výzdoba je odlišná, která odpovídá nabízenému sortimentu. Na stole jsou veškeré nealkoholické nápoje vystaveny. Mohou být buď rozlévané nebo v originálních láhvích. Sklo rovnáme do obrazců lahodícím oku. Jestliže je víno rozlévané, je vhodné utvořit nejen obrazec se skla, ale také barevný obrazec z červeného a bílého vína. Na lihoviny je vhodné mít zvláštní stůl. Jestliže jsme přímo v provozovně, je možné je podávat na baru, stejně tak i míchané nápoje, pokud jsou zařazeny do sortimentu.

Odkládací a kuřácké stolky jsou umístěny po obvodu zdi. Kuřácké jsou mimo hlavní místnost, aby kouř neobtěžoval ostatní hosty.

Velké rauty, které jsou pořádány ve více místnostech, mohou být uspořádány buď tak, že v každé místnosti bude nabízen stejný sortiment (studený, teplý a nápojový stůl) anebo každá místnost bude vyhrazena pro jiný účel. Jedna místnost bude určena pro studené stoly, druhá pro teplé a další místnost bude pro nápoje. viz [8]

Obr. 3.8 - Schéma uspořádání místnosti rautu



Zdroj: Salač; Stolničení

Na zobrazeném schématu je nakresleno uspořádání místnosti, ve které se koná raut. Samozřejmě je to jen ukázkové schéma. Záleží na situaci, kde raut probíhá. Zda-li je to

pouze v jedné místnosti či ve více místnostech a dokonce se akce může konat i na více patrech. Vše se odvíjí od toho, jak velká akce se koná.

3.8.1.4. Slavnostní oběd

Slavnostní oběd, popř. večeře, je ze společenského hlediska méně významná hostina. Při menším počtu hostů je vhodná jedna společná tabule, při větším počtu mohou být použity i oddělené kulaté stoly. Způsob obsluhy může být jednodušší - restaurační s určitými prvky složité obsluhy. Například některý pokrm je překládán ze stříbrných mís, servírování hlavního chodu probíhá na klubovém talíři, lze také provést nachservis² příloh. Záleží zcela na přání objednavatele hostiny. viz [8]

3.8.2. Společenská setkání

„Do této skupiny zařazujeme různé akce společenského významu, které do určité míry nahrazují hostiny. Pořádají se pouze pro zvané hosty, mají zpravidla neoficiální charakter a přátelské prostředí. Součástí těchto setkání bývá určitý program a menší pohoštění. Názvy jednotlivých akcí zpravidla charakterizují způsob občerstvení, místo konání i program.“ jak uvádí Salač (2004, str. 145)

3.8.2.1. Koktejl (cocktail) party

Toto setkání je krátkodobé, nejdéle dvě hodiny. Typické znaky pro tuto akci: neformálnost, jednoduchost občerstvení skrz inventář, servis a prostory, kratší doba pořádání. Důvod k pořádání této akce je zejména neformální seznámení a vzájemné seznámení firem, navázání nových rodinných vztahů, zahájení sympozií, konferencí, ukončení firemních jednání. Pohoštění se koná ve stoje. Občerstvení je skromnější v podobě studených výrobků (chuťovky, drobná sousta, kanapky a malé obložené chlebíčky), aby se nemusel použít příbor, popřípadě ani talíř. Také mohou být nabízeny miniaturní moučníky či jour dezerty. Nápoje, ať už alkoholické či nealkoholické, míchané i ostatní, se servírují z plat. Ve výjimečných případech může být na koktejlu i open bar. Ke každému pokrmu i nápoji jsou přikládány papírové ubrousky,

² „Nachservis - opakovaná nabídka části pokrmu při banketu a složité obsluhy“ jak uvádí Salač (2004, str. 214).

kteře kařžděmu přijdou vhod. Mají funkci jak hygienickou, tak i izolační, protože sklenici svíráme neustále v rukou a obsah sklenice zahříváme. Koktejl je většinou zakončen sektem a kávou či čajem. Průběh koktejlů je podobný rautům. Koktejly se konají většinou dopoledne a odpoledne. viz [1]

3.8.2.2. Číše vína (*Coupe de champagne*)

Akce se podobá koktejlu. Je to také krátkodobé společenské setkání, které netrvá déle než třicet minut a koná se zpravidla společně s pořádáním větší akce v přílehlých prostorách. Konzumuje se ve stoje, nápoje jsou podávány z plat. Servírují se předem vybraná vína, nealkoholické nápoje a chuťovky či slané pečivo. Číše vína může být uskutečňována v kteroukoli denní hodinu. viz [8]

3.8.2.3. Čaj o páté (*Five o'clock tea*)

Společenské setkání zejména pro mládeř, především pro děti diplomatických pracovníků. V dnešní době se toto setkání může provádět i v domácím prostředí, kde se sejde dámská společnost. Hlavní náplní je servis čaje a podávání sladkého pečiva. Samozřejmě se servíruje i káva a jiné nealkoholické nápoje. Jako doprovodný program je zde tanec a hudba. Čaj o páté se uskutečňuje v odpoledních hodinách a neměl by přetrvávat do večerních hodin. viz [8]

3.8.2.4. Zahradní slavnost (*Garden party*)

Jako podobné akce se uvádějí také grill party, beer party, šašlik party, fondue party i open bar party. Všechny tyto akce jsou přátelského a méně formálního charakteru. Úspěch této akce je závislý především na počasí. Proto je vhodné mít v záloze nějaký prostor, kde by se akce, za nepříznivého počasí, mohla konat. Pohoštění je většinou nabídkovou formou. Pro nápoje je zřízen open bar s barmanem nebo stánky s grogem, vínem, horkým punčem a jinými teplými nápoji, které přijdou vhod ve večerních hodinách. Provozuje se i opékání celých kusů mas, jako sele, jehně či prase. Posezení je na zahradním nábytku a na lavičkách. Součástí programu může být i kulturní vystoupení. Při odpoledních hodinách hraje hudba k poslechu a ve večerních hodinách spíše k tanci. Garden party se pořádá v odpoledních a večerních hodinách. viz [1]

3.9. ORGANIZAČNÍ ZAJIŠTĚNÍ

Do organizačního zajištění spadá zajištění potřebného prostoru, místnosti či objektu, bude-li se akce konat mimo pevnou základnu restaurace. Je potřeba také zajistit dostatečný počet kvalifikovaného personálu. Nezbytnou součástí cateringových akcí jsou lidé, kteří se postarají o kulturu během konání akce, tudíž je nutné zajistit kapelu nebo DJ - záleží na přání klienta. Dále je také třeba zajistit aranžérku na výzdobu a ta se musí postarat o spojení s květinářkou, aby se sladily. Taktéž je potřeba se postarat o dostatečné množství inventáře.

3.10. PLÁNOVACÍ A PŘÍPRAVNÁ FÁZE CATERINGOVÉ AKCE

Plánovací a přípravná fáze zahrnuje poradou všech zaměstnanců, kteří mají s akcí něco společného. Na poradě vedoucí pracovník akce všechny seznámí s jejím průběhem, kde se akce bude konat, v kolik hodin a kdo bude mít co na starosti. Jakmile se přijede na místo konání akce, všichni zaměstnanci si projdou veškeré prostory, ve kterých se budou pohybovat. Seznámí se s tím, jak tam vše funguje, kde je vstup povolen a kde je naopak zakázán. Vedoucí pracovník akce zaměstnancům nastíní, kde bude které stanoviště, kde bude prováděn debaras, třídění inventáře a celkový úklid. Jedním názvem tedy, kde bude zázemí obsluhy.

4. CATERING V PODMÍNKÁCH PRAXE

V této praktické části mé bakalářské práce bych chtěla na modelovém příkladu, kdy si zákazník objedná catering na určitou akci, ukázat, jak se catering provozuje v praxi. Co všechno je potřebné zajistit, abych vše fungovalo a zákazník byl spokojen a rád se vracel.

Praktickou část budu realizovat v restauraci Bohemia ve Zlíně. Tuto restauraci jsem si vybrala proto, že v ní již několik let externě pracuji. Restaurace se zabývá nejen denním provozem, ale také právě cateringovou činností.

4.1. ZLÍN

Město Zlín leží na východě Moravy a rozkládá se mezi Hostýnskými a Vizovickými vrchy. Zlín se nachází ve Zlínském kraji a je statutárním městem. Městem protéká řeka Dřevnice a žije zde 77 508 obyvatel.

V dnešní době je Zlín obchodním a průmyslovým městem s řadou středních škol i univerzit. Ve městě se nachází Obuvnické muzeum, hrad Malenovice, zoologická zahrada Lešná. Nejznámější kulturní akcí je Mezinárodní festival filmů pro děti a mládež a každý rok se v okolí Zlína konají závody Barum Rallye.

Je to také město s bohatou gastronomií. Nachází se zde velké množství hostinských zařízení, ať už jde o stravovací zařízení (restaurace, motoresty), doplňkové stravování (bistra, kiosky, kantýny) nebo společensko-zábavní (bary, vinárny, kavárny, čajovny, diskotéky, kluby).

Obr. 4.1 - Mapa České republiky s vyznačením Zlína



[24 - vlastní úprava]

4.2. HOTEL MOSKVA

Hotel Moskva se nachází ve Zlíně a stojí v samém čele náměstí Práce. Hotel pochází z roku 1932, tedy ještě z dob Baťovy éry. Tento hotel je desetipatrová budova, ve které je možno nalézt devět kaváren, barů a restaurací, takže záleží čistě na hostovi, jakou si vybere.

Obr. 4.2 - Hotel Moskva ve Zlíně



[20]

V hotelu se nachází Česká restaurace, kde se hotelovým hostům podává snídaně, dále je tady Denní kavárna, která se, jak už plyne z názvu, zabývá především servírováním kávy, nápojů a dezertů a je možno si zde zahrát kulečnick. Milovníci Irska mohou navštívit Irskou hospodu v přízemí, naopak zase příznivci slunného Mexika mohou zajít posedět do Mexické restaurace, kde jim budou naservírovány tamní speciality. Dále je zde Minimarket café, kde si můžete příjemně odpočinout u šálku dobré kávy. Piccolo bar přímo v hale poskytne čekajícím hostům na ubytování pohoštění, které jim zpříjemní onu chvíli čekání. Návštěvníci hotelu mají také možnost zahrát si bowling a dát si k tomu kousek pizzy v Pizza bowlingu, který se nachází ve druhém patře. Bývalý taneční REM club nyní slouží jako místnost, kde se konají plesy, taneční a různé jiné akce. Pro tuto místnost se stále používá názvu taneční kavárna, ale provoz jako takový se tam již nekoná. Další, co mohou hosté navštívit, je stylová restaurace, která má svou tradici a tou je již výše zmiňovaná restaurace Bohemia, kterou blíže představím v samostatném odstavci. Obdivovatelé Řecká a řecké kuchyně mohou strávit příjemné chvíle v Řecké restauraci.

Pro pořádání plesů, konferencí, symposií, tanečních večerů, rautů a večírků jsou k dispozici kongresový sál, který pojme 250 lidí a taneční kavárna pro 150 lidí. Dále také salonky, které představím společně s restaurací Bohemia, protože se nachází ve stejné patře.

V hotelu se také nachází různé služby a sportovní vyžití. Je možno navštívit fitness, saunu, bazén, whirlpool, tenis či bowling. Milovníci hazardu si přijdou na své v tamním casinu či herně. Pro chvíle odpočinku jsou k dispozici masáže, kosmetika, kadeřnictví a solárium.

Obr. 4.3 - Česká restaurace



[21]

Obr. 4.4 - Kongresový sál



[28]

4.3. RESTAURACE BOHEMIA

Restaurace Bohemia se nachází ve třetím patře hotelu Moskva a je to stylová restaurace se svou tradicí, která vyplývá z originálních obrazů, jenž visí na zdi. Obrazy pochází ze zámku v Napajedlích. Každý obraz je od jiného malířského mistra, některé dokonce nejsou vůbec signovány. Maloval je autor jako například Hughtenberg. Hlavním tématem děl jsou krajiny a příroda a jejich ceny se pohybují od 40.000 Kč do 80.000 Kč. Bohemia byla dříve ve vlastnictví italských majitelů, ale dnes je pouze pronajímána hotelem. Restaurace má kapacitu 80 míst při běžném restauračním prostření. V létě přijde zákazníkům vhod, že je restaurace klimatizována a mohou si tak lépe vychutnat komfort při své návštěvě. Restauraci lze jednoduše přestavět na slavnostní tabule k pořádání různých slavnostních akcí, jako je například svatba, oslava narozenin či různé večírky, ať už firemní, soukromé nebo maturitní.

Obr. 4.5 - Restaurace



[22]

Obr. 4.6 - Oslava v restauraci



[28]

Restaurace má denní provoz od jedenácti hodin a podává denní menu, ve kterém je zahrnuta polévka, hlavní chod a na stole jsou volně v jakémkoli množství k dispozici v karafách voda Veolia. Menu obsahuje čtyři druhy jídel a některé jsou ještě rozděleny podle gramáže. K menu je možno si objednat za zvýhodněnou cenu pomerančový juice, čepované alkoholické či nealkoholické pivo.

V restauraci pracuje pět číšníků a čtyři kuchaři na trvalý pracovní poměr. Každý den je zde na praxi několik učňů a studentů ze střeňích škol. Na čtrnáctidenní souvislou praxi jsou zde studenti ze Střední školy hotelnictví a gastronomie ve Frenštátě pod Radhoštěm a na každodenní praxi jsou v restauraci studenti ze Střední školy gastronomie a obchodu ve Zlíně. Studenti vykonávají praxi jak v odbytovém, tak i ve výrobním středisku.

Na stejném patře se nachází šest salonků s různou kapacitou a tzv. obýváček, což je něco jako foyer v divadle. Na zdi visí plazmová televize a je zde také možnost poobědvat v pohodlných křeslích. Lidé tuto místnost využívají spíše ke konzumaci kávy a k obchodním jednáním, kde mají větší klid než v samotné restauraci. Salonky mají kapacitu od 10 do 60 osob. Salonek s číslem 310 je nejmenší salonek s kapacitou 10 osob, který je vhodný ke slavnostnímu obědu pro menší skupinu osob. Dále salonky 301, 303, 304 a 306 mají kapacitu 25 osob, při školním uspořádání je to samozřejmě více. Jsou vhodné k pořádání malých firemních školení, k tiskovým konferencím či k malým rodinným oslavám. Salonek 308 s největší kapacitou 60 osob v divadelním uspořádání je ideální k pořádání různých školení a pro jejich coffee breaky a občerstvení může sloužit již zmiňované foyer. V tomto salonku rovněž mohou být

pořádány svatební hostiny pro větší počty osob. Všechny salonky a foyer prošlo v létě v roce 2010 úplnou rekonstrukcí.

Obr. 4.7 - Salonek č. 303



[28]

Obr. 4.8 - Salonek č. 301



[28]

Restaurace Bohemia se může se svým týmem podepsat pod akce, jako například banket pro Evropskou Unii, který byl pořádán v roce 2009, Sportovec roku Zlínského kraje 2011 v novém Kongresovém centru, každoročně pořádaná Akademie Václava Hudečka v lázeňském městě Luhačovicích a také největší akce v roce, která se koná ve Zlíně v areálu filmových ateliérů a to Mezinárodní festival filmů pro děti a mládež, každoroční dětský den v Baťově vile pod záštitou kliniky reprodukční medicíny a genetiky pana doktora Rumlíka a samozřejmě spoustu dalších akcí, ať už konaných v soukromí či na veřejnosti.

4.4. OBJEDNÁVKA

Na základě obdrženého mailu (viz příloha II.), který přišel od zákazníka na objednávku cateringové akce, mu vypracuji předběžnou nabídku včetně ceny za celou akci. Vypracovanou nabídku klientovi odešlu zpět a počkám na jeho odpověď. Poté si s klientem sjednám osobní schůzku, kde si promluvíme o všech jeho přáních a požadavcích a doladíme nabídku do úplné klientovy spokojenosti. Jelikož se akce bude konat mimo pevnou základnu restaurace, a to na zámku v Napajedlích, pojedeme se podívat na prostory, ve kterých se raut bude konat. Podle této schůzky onu předběžně vypracovanou a schválenou nabídku ještě upravím, doplním o dodatečné požadavky a počkám na konečné potvrzení a schválení rozpočtu od objednavatele, abych poté mohla začít podnikat potřebné kroky k úspěšnému zvládnutí celé akce.

Při závazné objednávce samozřejmě požadují již určitou zálohu a to z důvodu nutnosti nákupu surovin, zaplacení hudby, moderátora a aranžérky a také kdyby se pro jakýkoli důvod akce neměla konat. Záloha je ve výši 50 % z celkové částky.

4.5. POŽADAVKY KLIENTA

Klient si objednal cateringovou akci v podobě rautu pro 200 osob. Ježto jde o vysoce postaveného klienta není až tak třeba hledět na cenu a nabídka by měla být vypracovaná v luxusnějším provedení. Proto na jednu osobu bude rozpočet v hodnotě 1.000 Kč. Tato částka se bude týkat pouze občerstvení, nebude do ni zahrnuta cena za moderátora, aranžérku, hudbu a pronájem prostor. Celková cena pro jednu osobu, do které budou zahrnuty i tyto položky bude činit 1.400 Kč. Raut se bude konat v prostorách mimo naši pevnou základnu. Konkrétně se jedná o prostory v Napajedlích na tamním zámku. Mezi požadavky klienta bylo zahrnuto přání, abychom se postarali o veškeré záležitosti, jako o hudbu, výzdobu, aranžérku či sommeliéra (gastronomický odborník na víno). Někdy si klienti chtějí tyto záležitosti zajistit sami a někdy to přenechají na nás.

Přáním pana hostitele bylo, aby při příchodu byl u vchodu podáván welcome drink či-li uvítací nápoj v podobě sektu s čerstvou jahodou. Dále aby po celou dobu konání akce hrála hudba a během večera byly různé kulturní vložky, ať už v podobě tanečního vystoupení či různých scének. Poté mezi dalšími požadavky byla zmíněna barva, v jaké by měla být udělána výzdoba. Klient si vybral, poté, co jsem mu nabídl širokou škálu barev, slonovou kost spolu s bílou, barvou champagne a zlatou. Tato barva se do daného interiéru skvěle hodí a koresponduje s tamní výzdobou. Dalším přáním je nabídka studeného bufetu, teplé kuchyně, také dezertů, samozřejmě nabídka sortimentu jak alkoholických, tak i nealkoholických nápojů, míchaných koktejlů a teplých nápojů. Na klientovo přání bude před zraky hostů připravován šambrovaný cognac (později vysvětlím, oč se jedná), budou se připravovat míchané nápoje, horké maliny, palačinky a teplé toasty s kaviárem či s lososem.

Začátek akce by měl být v 18:00 hodin a předběžný konec je plánovaný mezi 01:00 a 02:00 hodinou noční. Příchod hostů by měl probíhat od 18:00 do 18:30 hodin a poté je všechny hostitel uvítá krátkým přípitkem a úvodním slovem a nato je pozve k rautovým stolům a volné zábavě.

4.6. ORGANIZAČNÍ ZAJIŠTĚNÍ

4.6.1. Prostory

Akce se nekoná u nás, v naší restauraci a proto bude třeba zajistit prostory. To znamená sjednat si schůzku s majitelkou zámku a zamluvit na požadované datum objekt. Částku za pronájem samozřejmě připočítám k celkové ceně.

4.6.2. Zaměstnanci

Dalším organizačním zajištěním je sehnání personálu, jelikož interní zaměstnanci na tak velkou akci nebudou dostačující. Je třeba obvolat brigádníky, zda-li by měli v daný čas volno a mohli přijít do práce. Musí se jim oznámit, kdy a kde se akce bude konat, na kolik hodin mají v onen den přijít a zhruba do kolika hodin budou v práci.

Jedná se o externí zaměstnance jak do výrobního procesu, tak i do odbytové části, kde je potřeba více zaměstnanců než ve výrobě.

V kapitole raut v teoretické části je uvedeno, že na jednoho číšníka připadne dvacet až čtyřicet hostů. Takže bude potřeba do obsluhy zajistit minimálně pět osob. Ale vždy je lépe mít více personálu.

Tab. 4.1 - Počet personálu v odbytovém středisku

| Odbytové středisko | |
|---------------------------|------------------|
| Welcome drink | 2 číšníci |
| Míchání nápojů | 1 číšník |
| Sommeliér | 1 číšník |
| Horké maliny | 1 číšník |
| Šambrování cognacu | 1 číšník |
| Teplé toasty | 1 číšník |
| Debaras | 2 číšníci |
| Číšníků celkem | 9 číšníků |

Zdroj: vlastní

Jakmile budou všichni hosté uvnitř, mohou dva číšníci od welcome drinků přejít k debarasování a nápomocné obsluze. Také před a po vydávání horkých malin může

číšník debarasovat, dále číšník od teplých toastů může před a po svém složitém úkolu také provádět debaras. Sommelier, barman u míchaných nápojů a číšník u cognaců budou u svých stanovišť po celý večer.

Tab. 4.2 - Počet personálu ve výrobním středisku

| Výrobní středisko | |
|--------------------------|------------------|
| Teplá kuchyně | 1 kuchař |
| Crepes suzette | 1 kuchař |
| Kuchařů celkem | 2 kuchaři |

Zdroj: vlastní

K teplé kuchyni a k palačinkám budou potřeba dva kuchaři. Kuchař u teplé kuchyně bude na svém stanovišti celý večer a kuchař u crepes suzette bude nápomocen u teplé kuchyně.

Tab. 4.3 - Počet personálu v pevné základně

| Restaurace - pevná základna | |
|------------------------------------|-------------------|
| Umývání inventáře | 2 umývačky |
| Umývačky celkem | 2 umývačky |

Zdroj: vlastní

Umývačky se během večera, kdy nemají ještě žádný inventář k umývání, věnují umývání kuchyně na hotelu. Jakmile jim jeden z číšníků doveze špinavý inventář ze zámku, budou se věnovat této činnosti. V mezidobě, než jim navezou další inventář, se opět budou věnovat úklidu v kuchyni.

4.6.3. Suroviny

Následující úkol bude sednout si s hlavním kuchařem, vzít si vypracovanou nabídku rautu a projet položku po položce a sepsat seznam surovin, které jsou třeba nakoupit. Po sepsání seznamu surovin je třeba vzít dodávku a suroviny nakoupit. Některé suroviny nakupujeme u specializovaných prodejců, například maso u Sanytráku, pečivo u Javoru, alkoholické a nealkoholické nápoje u firmy Lesko a víno odebíráme z vinných sklepů v

Mutěnicích. Tyto firmy zboží rozvázejí sami, takže nebude třeba pro ně jet. Ostatní suroviny většinou nakupujeme sami v Makru.

4.6.4. Aranžérka

Nedílnou součástí celé akce je samozřejmě výzdoba. Klient si na výzdobu přál aranžérku, bude tedy nutné se s ní telefonicky zkontaktovat a domluvit se s ní. Předám ji veškeré požadavky na výzdobu, aby se podle toho mohla zařídit a nakoupit zdobné prvky v požadované barvě. Aranžérka se také musí spojit se svou květinářkou, aby mohla vyrobit ikebany, což jsou květinové výzdoby. Aranžérka s květinářkou spolu musí komunikovat, jelikož musí sladit barvu výzdoby a květin, aby k sobě korespondovaly.

4.6.5. Inventář

Nezbytné je také zkontrolovat potřebný inventář. Musím zajít do skladu inventáře a zjistit přesné počty, i když jsou sice vedeny skladové karty je lepší to osobně zkontrolovat a přepočítat. Jestliže bude něčeho scházet, je nutné to buď dokoupit anebo si vypůjčit na jiném pracovním středisku na hotelu.

4.6.6. Komando

V poslední řadě se musí konečná nabídka naposledy zkontrolovat, vytisknout a umístit kopie do kuchyně a na studenou kuchyni na nástěnky a upozornit na to kuchaře a také na nástěnku číšníkům, aby se všichni podle toho zařídili.

4.7. PŘÍPRAVA AKCE

V této kapitole popíši celý den, kdy se bude konat raut. Bude zde popsáno vše od A až do Z. Tedy od samotné přípravy inventáře, přes nachystání rautu a obsluhy až po konečný úklid.

4.7.1. Příprava inventáře

Poněvadž raut začíná až v pozdních odpoledních hodinách, inventář stačí připravit až v den konání ráno. Jak je již v kapitole raut napsáno, je třeba mít jeden a půl násobek inventáře na jednoho hosta při začátku akce. Je třeba přichystat dezertní talíře, masové talíře, bujon šálky, košíky na pečivo, šálek s podšálkem na kávu a na čaj, sklo na kávu, flétny na welcome drink, dále tumblery na nealkoholické nápoje, sklo nazývané misky na horké maliny, napoleonky na podávání cognacu, sklo na víno, poté také příbory (masové vidličky, masové nože, masové lžíce, dezertní lžíce, dezertní vidličky a kávové lžičky). Pro přípravu míchaných nápojů je nutné sbalit veškerý barový inventář. Co vše patří do barového inventáře je popsáno v další kapitole. Taktéž se musí sbalit kotlík na maliny spolu s ohřívačem na líh a lihem.

Obr. 4.9 - Sklo na nápoje



1. sklo na víno

2. flétna na welcome drink

3. miska na horké maliny

4. napoleonka na cognac

[28]

Vše se musí řádně zabalit, aby se po cestě nic nerozbilo či neušpinilo. Sklo se nabalí do beden, talíře do přepravek, příbory do kufrů či přepravek. Ubrusy, skerty a další prádlo se musí řádně zabalit, aby se neušpinilo. Pro přepravu pokrmů jsou potřeba

termoporty, uvnitř kterých se nachází gastronádoby. Na přepravu guláše se použije várnice. Na výdej pokrmů se na místo musí převést kuchyňská vana, ve které se pak pokrmy udržují v gastronádobách ve vodní lázni horké. Samozřejmě je nutné vzít kuchyňské nádobí, jako kleště, naběračky, nože, dřevěné prkénko a jiný potřebný inventář na vydávání pokrmů. Pro potřeby číšníků se nesmí zapomenout otvíráky, vývrtky na víno, číšnické nože, dřevěné prkénko a nůž pro přípravu teplých toastů před zraky hosta. Také je třeba vzít naběračku a lopatku na zmrzlinu pro výrobu horkých malin. Na přípravu crepes suzette bude potřeba nabalit palačinkovač, jelikož se jemné francouzské palačinky budou připravovat jako složitý úkol. Pro jistotu se vezmou navíc skládací stoly pro případ, že by na zámku stoly chyběly.

Samozřejmě se nesmí zapomenout špendlíky, kterými se skertují sukně na stoly. V některých provozovnách mají skerty na suché zipy, my máme takové, které se musí našpendlit. Dále rýsovačky, nůžky a podobné věci, které jsou nutné při přípravě stolů.

Po přípravě a uložení inventáře do vhodných přepravních nádob je nutné vše odvézt na vozících výtahy dolů do přízemí a naložit do dodávky, případně do osobního auta. Při takto velkém rautu je nutné inventář navážet vícrát.

Jakmile je veškerý inventář naložen a vše připraveno je možno vyrazit na místo konání akce.

4.7.2. Rozdělení a příprava stanovišť

Po příjezdu na zámek se všichni sejdeme a projdeme si zámek, kde se můžeme pohybovat. Určíme si, kde bude stát které stanoviště. Jakmile jsou všichni seznámeni s pracovním prostorem, mohou se začít vynášet věci z aut.

Přepravky s inventářem se nanosí ke stanovištím, kde budou potřeba. První stanoviště se bude nacházet v mezipatře mezi schody, kde se bude podávat welcome drink. Pro tento akt jsou vhodné koktejlové stolky, na které se navléknou speciální ubrusy a převáží se zdobnou mašlí. Na stolky se vyskládají flétny a na jejich okraj se zavěsí čerstvá jahoda. Na hostitelovo přání se k welcome drinku budou nabízet jednohubky. Na toto stanoviště se ještě připraví stříbrné platíčka na servírování sektu a také dezertní talíř na odkládání páráték z jednohubek.

Jako další stanoviště bude následovat stůl s míchanými nápoji. Stůl bude prostřený ubrusem a šerpou. Na stole bude mít barman nachystány všechny svůj potřebný barový inventář: míchací sklenice, barové sítko, barová lžička, třídílný šejkr, barový nůž,

dvoudílný šejkr a dvoudílná odměrka. Dále bude mít připravené vhodné sklenice k podávaným míchaným nápojům, sklenici s dostatečným množstvím stébel a přichystané ozdoby na sklenice. Nezbytnou součástí pro míchání nápojů je samozřejmě použití ledu, který bude uchován ve stolním boxu na led.

Dalším stanovištěm bude ve foyer zámku po pravé straně nápojový stůl. Tyto stoly se nejdříve prostřou ubrusy a jeden se prostře na koso a jako zdobný prvek se použije šifonová šerpa. Dále se vyskládají na stůl do různých tvarů sklo tumbler a vedle nich také do pěkných tvarů láhve s alkoholickými i nealkoholickými nápoji. Na stůl se dají košíky s barevnými ubrousky, do kterých se vloží otvíráky. Nakonec se stůl ošpendlí skerty, které stůl dozdobí. Skerty se prostírají nakonec proto, že kdyby se prostíraly na začátku, ubrusy by klouzaly a tak jsme si je zatížili skleničkami a láhvemi.

Dále je potřeba nachystat stůl na víno. Tento stůl se také prostře ubrusy a šerpou. Do obrazců se poskládají vinné sklenice, od každého druhu vína se vystaví láhev etiketou k hostům a druhá láhev se otočí etiketou k obsluze, jelikož u tohoto stolu bude hosty obsluhovat sommelier. Na tento stůl je vhodné poté naservírovat dřevěné prkénko se sýry a hroznovým vínem, které ladí k chuti vína. Pro dozdobení stolu budou poté sloužit korky z otevřených láhví. Na stole bude mít sommelier také připraven košík s barevným ubrouskem, kam bude odkládat kapsle a korky z vín. Naposledy se opět stůl oskertuje sukněmi.

Následujícím stanovištěm je stůl na výrobu crepes suzette. Stůl se prostře ubrusy, šerpami a nachystá se zde palačinkovač, olej ve spreji, mísa s ledem, ve které se bude ledovat mísa s těstem na palačinky, dále mísa s kompotovaným ovocem, šlehačka ve spreji a čokoládový topping a snítka máty na ozdobu. Také se zde připraví nůž na obracení palačinek, jedna naběračka na těsto a druhá na ovoce. Do připravené kapsy z plátěného ubrousku se naskládají přípory na teplý moučník, který se skládá z dezertní lžice a dezertní vidličky. Nesmíme zde opomenout nachystat ubrousky pro hosty. Jako poslední úkol se stůl prostře skertem. U tohoto stanoviště se hostům bude věnovat kuchařka.

Stanoviště s horkými malinami se rovněž prostře ubrusy a šerpami. Na stůl se rozloží dezertní talíře, na ně se položí barevný ubrousek, na ubrousek se postaví sklo miska a na pravou stranu hosta se umístí zmrzlinová lžička. Na stůl se samozřejmě nevezou všechny dezertní talíře rozložit a tak si je alespoň proložíme ubrousky a připravíme v zázemí, kde si pro ně poté odskočíme, jakmile nám dojdou přichystané na stole. Dále si nachystáme masový talíř, na který postavíme kotlík, pod kterým je

ohřívač naplněný lihem, který se poté zapálí, aby se maliny zahřály a byly horké. Vedle kotlíku si připravíme nádobu s ledem, ve které bude zaledovaná vanilková zmrzlina. Na nalévání malin si připravíme naběračku a na zmrzlinu lopatku. Opět na stůl ve finále našpendlí skert.

Dalším stanovištěm bude kuchyňská vana s teplou kuchyní. Do vany se nalije voda v požadovaném množství, která bude udržovat pokrmy v dostatečné teplotě. Vedle vany si připravíme prostřený stůl, na který budou naskládány masové talíře, bujonšálky na guláš a dezertní talíře pod bujonšálky. V kapsách budou připraveny příbory, a to masová vidlička, masový nůž a polévková lžice. Na stole také nesmí chybět ubrousky pro potřebu hostů. Za tímto stanovištěm bude stát kuchař v rondonu (kuchařský pracovní oděv), zástěře a s kuchařskou čepicí.

Veškeré výše zmíněné stanoviště, kromě welcome drinků, se budou nacházet ve foyer zámku.

Hlavním a dominantním stanovištěm bude rautový či-li studený stůl. Bude prostřený ubrusy, ozdobený šerpami a uprostřed něj bude na vyvýšenině umístěna ikebana. Na rozích stolů budou v komíncích naskládány dezertní talíře, v kapsách příbory a také ubrousky. Na každém komínku dezertních talířů budou umístěny barevné ubrousky. Na tento stůl se později budou umisťovat mísy se studenou kuchyní.

Předposledním stanovištěm bude šambrování cognacu. Na prostřený a ozdobený stůl se vyskládají napoleonky, ve kterých se bude podávat šambrovaný cognac. Pro šambrování bude třeba nachystat ohřívač s lihem, obří číše o různých velikostech a dále láhve s cognacy. Za tímto stolem bude stát číšník a provádět složitý úkol.

Obr. 4.10 - Obří číše na šambrování cognacu



[26]

Posledním stanovištěm je stůl, na kterém se budou připravovat teplé toasty. Stůl se prostře ubrusem a ozdobí šerpou. Naskládají se komínky dezertních talířů, na které se v průběhu složitého úkolu budou dávat teplé toasty v barevném ubrousku. Dále si musíme nachystat dřevěné prkénko, kdyby bylo potřeba něco nakrájet. Dále v mističce máme nakrájený citron a papriku na malé kousky, snítky petrželky, máslo, na stříbrném platě je naservírovaný uzený losos a v originálním balení je kaviár, aby si lidé mohli přečíst, o jaký druh kaviáru se jedná a odkud pochází. Také nesmíme zapomenout na keramickou ohřívací desku, na které budeme opékat toasty. Jako náčiní budeme potřebovat nůž na máslo, kleštičky na obracení toastů a překládací příbor (masová vidlička a polévková lžice) na zdobení.

Rautový stůl, šambrování cognaců a teplé toasty budou umístěny v zrcadlovém sále zámku.

Na veškerých stolech se nacházejí moltony, aby tlumily náraz inventáře. V celém prostoru jsou umístěny svíčky, ať už kónické na stolech nebo čajové svíčky na širokých zábradlích.

Pro přehled a lepší představu jsem nákres místností umístila do příloh (viz příloha IV.).

4.8. PRŮBĚH AKCE

Hodinu před začátkem samotné akce musí být vše perfektně nachystáno. Nalije se welcome drink, nanosí se mísy na rautové stoly a každý se postaví na své stanoviště. U uvítacích nápojů stojí dvě servírky, které nabízí sekt s jahodou a jedna, která nabízí jednohubky z plata a v druhé ruce drží dezertní talířek na odkládání párátěk. Dále lidé vystoupají po schodech na podestu před foyer, kde bude barman míchat nápoje a poté vstoupí do samotného foyer, kde se mohou sami obsloužit u nápojového stolu. Raut zatím ještě nebyl zahájen, jelikož se čeká na všechny hosty a poté na přípitek hostitele. Po projití foyer se hosté dostanou do zrcadlového sálu. Pokud by šli vlevo, došli by do holandského salonku a pokud by šli vpravo, vešli by do dalších sálů.

Po příchodu všech pozvaných hostů pronese hostitel slavnostní přípitek, kde poděkuje všem svým zaměstnancům za loajálnost, oddanost, věrnost a pilnou pracovitost. Všichni zúčastnění pozvednou číše, připijí si na další úspěchy a dlouholetou spolupráci a raut je oficiálně zahájen.

Během celého večera bude akcí provázet moderátor a imitátor Petr Martinák a k poslechu bude hrát kapela.

Během celého večera, kdy se akce koná, obsluha průběžně debarasuje špinavý inventář, doplňuje čistý inventář a nové studené mísy. Obsluha je nápomocna, jestliže si hosté s něčím nevím rady nebo chtějí s něčím poradit.

4.8.1. Složité úkoly

Složité úkoly jsou prováděny přímo před zraky hosta. Je to efektnější a atraktivnější pro hosty, kteří se pobaví a vidí, jak se připravují některé pokrmy či nápoje.

Zvolené množství složitých úkolů se může zdát na dvě stě osob velké množství, ale v dnešní době gastronomie hosty cateringových akcí již neuchvátí jen volně ložené salámy a sýry na mísách. Dnešní hosté si přejí zážitkovou gastronomii, kde něco uvidí. Mohou se kochat uměním odborného personálu. Tohle konstatování jsem zjistila z dlouholetého pozorování z vlastní zkušenosti, kdy na rautech vždycky, a to si dovolím tvrdit na sto procent, zůstanou mísy s uzeninou a sýry.

4.8.1.1. Míchání nápojů

Míchání nápojů je pro hosty velice atraktivní, jelikož barmani umí připravit free stylovou show a tím tak upoutat své diváky. Základním pravidlem pro míchání nápojů je mít veškeré suroviny dobře vychlazené.

Jako vzorový příklad popíši přípravu velmi dobře známého drinku Mojito. Do připravené vychlazené sklenice si nasypeme třtinový cukr, vymačkáme limetu a promícháme barovou lžičkou. Přidáme podrcené lístky máty a promísíme se směsí ve sklenici. Sklenici se směsí naplníme téměř až po okraj nadrceným ledem, přidáme bílý rum a sklenici dolijeme sodovou vodou. Při této přípravě barman používá free stylové triky. Nakonec sklenici ozdobíme snítkou máty a měsíčkem limety, přidáme stéblo a nápoj může být servírován.

4.8.1.2. *Horké maliny*

Horké maliny jsou již dlouholetým trendem v gastronomii při pořádání cateringových akcí. Z vlastní zkušenosti mohu říci, že lidé na ně stojí frontu a chodí si i přidávat.

Pro přípravu horkých malin je nutné si je zahřát v kotlíku, pod kterým je plamen. Do připravené misky si vyklopíme kopeček vanilkové zmrzliny, kterou přelijeme horkými malinami a ozdobíme snítkou máty a můžeme jen popřát dobrou chuť. Lístky máty pochopitelně nebereme do rukou, od toho máme na stole připravený překládací příbor, kterým mátu na horké maliny umístíme. Číšník nesmí brát nic do rukou, vše musí dělat překládacím přiborem.

4.8.1.3. *Crepes suzette*

Crepes suzette jsou, jak již plyne z názvu, francouzského původu. Je to teplý moučník s ovocem, popřípadě i zmrzlinou, záleží zcela na chuti konzumenta.

K přípravě palačinek je nutné mít rozehřátý palačinkovač, na který si nasprejujeme tenkou vrstvu oleje, aby se palačinky nepřilepovaly. Palačinky opečeme z obou stran, poté přesuneme na masový talíř, kde ji naplníme ovocem, přeložíme, pocukrujeme, přidáme šlehačku a ozdobíme čokoládovým toppingem a jako třeshinku na dortu dáme snítku meduňky.

4.8.1.4. *Šambrování cognacu*

Obecně šambrování znamená zahřívání nápojů na určitou teplotu. V případě cognacu se přibližujeme spíše k pojmu flambování. U tohoto složitějšího úkolu může být nabízeno kuřivo, například v podobě doutníků, ale jelikož je tato akce nekuřácká, spokojíme se pouze s cognacem.

Do odměrky si nalijeme jeden ze druhů cognaců, vlijeme do obří číše, kterou nahneme nad oheň, točíme sklenicí a zahříváme alkohol uvnitř. Poté necháme vstoupit oheň přímo do obří číše a přelijeme hostu do napoleonky.

4.8.1.5. Teplé toasty

Příprava teplých toastů je opět velice atraktivním složitým úkolem, na který se hosté se zálibou dívají a poté si na nich velmi pochutnají.

Rozhřejeme si keramickou desku, na kterou poklademe toasty a opečeme je z obou stran. V ruce máme připravený ubrousek, do které vložíme kleštěmi opečený toast. Nožem na toast namažeme máslo, ozdobíme listem řapíkatého salátu, položíme plátek uzeného lososa, malé množství nepravého kaviáru a toast ozdobíme červenou paprikou, citronem a snítkou petrželky. Toast i s ubrouskem přeložíme na dezertní talíře a nabídneme hostům.

4.9. SORTIMENT NABÍZENÝCH POKRMŮ A NÁPOJŮ

Sortiment je sestaven v souladu s pravidly, které jsou uvedené v teoretické části v kapitole Raut.

| | | | | |
|--|---|------|--------|------------------|
| 20. výročí založení firmy | | | | |
| 8. července 2011 | | | | |
| od 18:00 hod. | | | | |
| 200 osob | | | | |
| Zámek Napajedla | | | | |
| Welcome drink | | | | |
| 200 x | Sekt Bohemia Brut s čerstvou jahodou | 0,1l | 40 Kč | 8.000 Kč |
| Teplá kuchyně | | | | |
| 60 x | Losos plovoucí v bylinkovém másle | 100g | 85 Kč | 5.100 Kč |
| 60 x | Kachní prsíčka ve vlastním výpeku | 100g | 85 Kč | 5.100 Kč |
| 60 x | Vepřová panenka v drceném pepři | 100g | 75 Kč | 4.500 Kč |
| 40 x | Houbová omáčka | 100g | 25 Kč | 1.000 Kč |
| 30 x | Smažené kuřecí nuggety | 100g | 70 Kč | 2.100 Kč |
| 30 x | Smažená vepřová panenka | 100g | 75 Kč | 2.250 Kč |
| 40 x | Guláš hovězí | 100g | 53 Kč | 2.120 Kč |
| | | | | 22.170 Kč |
| Přílohy | | | | |
| 150 x | Teplá zelenina | 100g | 25 Kč | 3.750 Kč |
| 150 x | Šťouchané brambory se smaženou cibulkou | 100g | 25 Kč | 3.750 Kč |
| 50 x | Jasmínová rýže | 100g | 50 Kč | 2.500 Kč |
| 60 x | Bramborový salát | 100g | 15 Kč | 900 Kč |
| | | | | 10.900 Kč |
| Teplé kaviárové toasty s uzeným norským lososem | | | | |
| zdobené snítkou petrželky a kouskem citronu | | | | |
| připravované obsluhou před zraky hosta | | | | |
| 5 x | Nepravý kaviár černý | 50g | 100 Kč | 500 Kč |

| | | | | | |
|----|---|--------------------|-----|-------|-----------------|
| 30 | x | Uzený norský losos | 50g | 95 Kč | 2.850 Kč |
| 80 | x | Teplý toast | | 4 Kč | 320 Kč |
| | | | | | 3.670 Kč |

Výrobky- minipředkrmy

| | | | | | |
|----|---|---|--|-------|--------|
| 20 | x | Aspik plněný tuňákem | | 25 Kč | 500 Kč |
| 30 | x | Broskev plněná kuřecím salátem | | 25 Kč | 750 Kč |
| 30 | x | Hruška plněná celerovým salátem | | 25 Kč | 750 Kč |
| 20 | x | Plněná paprika sýrovým salátem | | 25 Kč | 500 Kč |
| 30 | x | Šnek z listového těsta s masovou náplní | | 25 Kč | 750 Kč |
| 30 | x | Šunko-sýrové řezy | | 25 Kč | 750 Kč |
| 30 | x | Šunková roláda s ovocem | | 25 Kč | 750 Kč |
| 30 | x | Šunková rolka s chřestem | | 25 Kč | 750 Kč |

4.750 Kč

Chuťovky

| | | | | | |
|----|---|------------------------------|-----|-------|--------|
| 40 | x | Chuťovka s kaviárem | 20g | 12 Kč | 480 Kč |
| 40 | x | Chuťovka s tresčími játry | 20g | 12 Kč | 480 Kč |
| 40 | x | Chuťovka se sardelovým očkem | 20g | 15 Kč | 600 Kč |
| 40 | x | Chuťovka se sýrem a ovocem | 20g | 12 Kč | 480 Kč |
| 40 | x | Chuťovka se šunkou a olivou | 20g | 12 Kč | 480 Kč |

2.520 Kč

Sýry tuzemské podávané na dřevěném prkýnku

| | | | | | |
|----|---|-------------------|------|-------|----------|
| 10 | x | Sýr balkán | 100g | 50 Kč | 500 Kč |
| 40 | x | Sýr eidam | 100g | 50 Kč | 2.000 Kč |
| 10 | x | Sýr hermelín | 100g | 60 Kč | 600 Kč |
| 15 | x | Sýr jadel | 100g | 60 Kč | 900 Kč |
| 15 | x | Sýr korbáčik | 100g | 75 Kč | 1.125 Kč |
| 20 | x | Sýr niva plísňový | 100g | 50 Kč | 1.000 Kč |
| 15 | x | Sýr oštěpek | 100g | 60 Kč | 900 Kč |
| 15 | x | Sýr parenica | 100g | 60 Kč | 900 Kč |
| 20 | x | Sýr uzený | 100g | 50 Kč | 1.000 Kč |

8.925 Kč

Uzenářská mísa dekorovaná

| | | | | | |
|----|---|----------------------|------|--------|----------|
| 30 | x | Čabajská klobása | 100g | 75 Kč | 2.250 Kč |
| 25 | x | Debrecínská pečeně | 100g | 60 Kč | 1.500 Kč |
| 50 | x | Jemná kuřecí šunka | 100g | 50 Kč | 2.500 Kč |
| 15 | x | Lovecký salám | 100g | 55 Kč | 825 Kč |
| 20 | x | Salám poličan | 100g | 55 Kč | 1.100 Kč |
| 15 | x | Sušená italská šunka | 100g | 120 Kč | 1.800 Kč |
| 20 | x | Uzený bok | 100g | 50 Kč | 1.000 Kč |

10.975 Kč

Zeleninové saláty

| | | | | | |
|----|---|--------------------------------------|------|-------|--------|
| 20 | x | Čínský vegetariánský salát | 100g | 25 Kč | 500 Kč |
| 20 | x | Šopský salát | 100g | 28 Kč | 560 Kč |
| 20 | x | Těstovinový salát se šunkou | 100g | 25 Kč | 500 Kč |
| 20 | x | Variace listových salátů se zálivkou | 100g | 30 Kč | 600 Kč |

2.160 Kč

Hlávkový salát
Ledový salát
Ruccola

| Pečivo v proutěném košíku | | | | | |
|---|---|-------------------------------------|-------|----------|------------------|
| 80 | x | Chléb kmínový | 50g | 5 Kč | 400 Kč |
| 80 | x | Chléb slunečnicový | 50g | 5 Kč | 400 Kč |
| 80 | x | Celozrnná banketka | 30g | 5 Kč | 400 Kč |
| 80 | x | Sezamová banketka | 30g | 5 Kč | 400 Kč |
| 80 | x | Dalamánek | 30g | 5 Kč | 400 Kč |
| | | | | | 2.000 Kč |
| Dezert | | | | | |
| 60 | x | Vanilková zmrzlina s horkou malinou | 1dcl | 75 Kč | 4.500 Kč |
| 60 | x | Crepes suzette | | 60 Kč | 3.600 Kč |
| 350 | x | Svatební koláček | | 10 Kč | 3.500 Kč |
| 100 | x | Minidezerty | | 15 Kč | 1.500 Kč |
| | | | | | 13.100 Kč |
| Indiánek | | | | | |
| Kávové zrnko | | | | | |
| Laskonka | | | | | |
| Marokánek | | | | | |
| Meruňková roláda | | | | | |
| Nugátová trubička | | | | | |
| Ovocný košíček | | | | | |
| Špička s vaječným likérem | | | | | |
| Čerstvé ovoce | | | | | |
| 80 | x | Ovoce | 100g | 30 Kč | 2.400 Kč |
| Ananas dekorovaný do tvaru královského kočáru | | | | | |
| Banán obalený kokosovým závojem | | | | | |
| Cukrový meloun | | | | | |
| Hroznové víno | | | | | |
| Jahody | | | | | |
| Loupané mandarinky | | | | | |
| Mango | | | | | |
| Physalis | | | | | |
| Zelené jablko | | | | | |
| Vino | | | | | |
| Tereziánské sklepy Muťenice | | | | | |
| 20 | x | Chardonnay 2002 Pozdní sběr | 0,75l | 200 Kč | 4.000 Kč |
| 20 | x | Neuburské 1999 Jakostní | 0,75l | 180 Kč | 3.600 Kč |
| 20 | x | Ryzlink rýnský 2003 kabinet | 0,75l | 200 Kč | 4.000 Kč |
| 20 | x | Ryzlink vlašský 2003 Pozdní sběr | 0,75l | 200 Kč | 4.000 Kč |
| 20 | x | Sylvánské zelené Kabinet | 0,5l | 220 Kč | 4.400 Kč |
| 20 | x | Veltlínské zelené 2003 Pozdní sběr | 0,75l | 200 Kč | 4.000 Kč |
| 10 | x | Frankovka 2003 Jakostní | 0,75l | 180 Kč | 1.800 Kč |
| 10 | x | Modrý Portugal 2002 jakostní | 0,75l | 180 Kč | 1.800 Kč |
| 10 | x | Svatovavřínecké 2002 Jakostní | 0,75l | 180 Kč | 1.800 Kč |
| 10 | x | Tramín červený 2003 Výběr z hroznů | 0,5l | 220 Kč | 2.200 Kč |
| | | | | | 29.400 Kč |
| Šambrování cognaců | | | | | |
| 1 | x | Hennessy V.S.O.P. | 0,70l | 2 100 Kč | 2.100 Kč |
| 1 | x | Martell V.S.O.P. | 0,70l | 2 100 Kč | 2.100 Kč |
| 1 | x | Remy Martin V.S.O.P. | 0,70l | 2 100 Kč | 2.100 Kč |
| 1 | x | Curvoisier | 0,70l | 2 100 Kč | 2.100 Kč |
| | | | | | 8.400 Kč |

| Míchané nápoje | | | | |
|--|---|--|-------------|-------------------|
| 35 | x | Cuba Libre (Havan club, limeta, Coca-Cola) | 75 Kč | 2.625 Kč |
| 30 | x | Mojito (Havana club, limeta, třtinový cukr, máta, sodová voda) | 80 Kč | 2.400 Kč |
| 35 | x | Soft ball (grenadina, pomerančový juice, zázvorová limonáda) | 40 Kč | 1.400 Kč |
| | | | | 6.425 Kč |
| Nealko nápoje | | | | |
| 150 | x | Aquila aqualinea - láhev | 0.33l 25 Kč | 3.750 Kč |
| 50 | x | Kofola | 0.33l 25 Kč | 1.250 Kč |
| 250 | x | Mattoni grand - láhev | 0.33l 25 Kč | 6.250 Kč |
| 70 | x | Perlivé nápoje do Pepsi - Pepsi, Mirinda, 7Up | 0.25l 30 Kč | 2.100 Kč |
| 130 | x | Toma juice - jahoda, černý rybíz, jablko, hruška, grep | 0.25l 30 Kč | 3.900 Kč |
| | | | | 17.250 Kč |
| Pivo | | | | |
| 100 | x | Pilsner Urquell | 0,33l 40 Kč | 4.000 Kč |
| 50 | x | Radegast Birell | 0.33l 30 Kč | 1.500 Kč |
| | | | | 5.500 Kč |
| Teplé nápoje | | | | |
| 60 | x | Káva espresso | 28 Kč | 1.680 Kč |
| 50 | x | Latte Macchiato | 35 Kč | 1.750 Kč |
| 10 | x | Turecká káva | 25 Kč | 250 Kč |
| 30 | x | Alžírská káva | 45 Kč | 1.350 Kč |
| 30 | x | Vídeňská káva | 35 Kč | 1.050 Kč |
| 20 | x | Čaj Teekanne - ovocný, zelený | 20 Kč | 400 Kč |
| 10 | x | Černý čaj Earl Gray s citronem | 20 Kč | 200 Kč |
| | | | | 6.680 Kč |
| 1 | x | Doprava | 2 000 Kč | 2.000 Kč |
| Celková cena cateringu včetně DPH | | | | 167.225 Kč |

4.10. ČASOVÝ HARMONOGRAM

V následující tabulce uvádím vypracovaný časový harmonogram, jak budou činnosti na sebe navazovat a následovat. Hosté mají na příchod půl hodiny, ale samozřejmě se může stát, že někteří dorazí pozdě z různých důvodů. Přípitek má dle harmonogramu délku pět minut, ale je to pouze orientační. Přesnost proslovu se nedá vždy určit s přesností na minutu. Veškeré stanoviště budou v provozu do ukončení akce anebo do vyprodání. Od jedné hodiny noční do dvou hodin je vymezen čas na odchod hostů.

Tab. 4.4 - Časový harmonogram akce

| Čas | Popis činnosti |
|---------------|--|
| 18.00 - 18.30 | <ul style="list-style-type: none"> - příchod hostů - podávání welcome drinku |
| 18.30 - 18.35 | <ul style="list-style-type: none"> - přípitek hostitele |
| 18.35 - 01.00 | <ul style="list-style-type: none"> - volná zábava - k poslechu a tanci hraje hudba - večerem provází moderátor - zahájení rautu - zahájení teplé kuchyně - šambrování cognacu - míchání nápojů - sommeliér |
| od 19.00 | <ul style="list-style-type: none"> - podávání teplých toastů - podávání palačinek |
| od 20.00 | <ul style="list-style-type: none"> - podávání horkých malin |
| 01.00 - 02.00 | <ul style="list-style-type: none"> - odchod hostů |

Zdroj: vlastní

4.11. ÚKLID

Úklid inventáře se provádí průběžně. Obsluha má své zázemí, kde debarasuje. V místnosti má připravené přepravy na špinavý inventář, který se rozděluje na sklo, porcelán, příbory a odpadky. Jelikož se na této akci nádobí umývá na hotelu, protože na zámku nemají myčky na nádobí, je nutné během večera odvázet postupně veškerý špinavý inventář na hotel, kde jej umývačky umyjí a vyleští.

Po skončení akce, jakmile všichni hosté včetně hostitele, opustí prostory se může začít uklízet. Vše se musí uložit zpět do přepravních beden. Špinavé prádlo se váže do balíků po deseti, včetně ubrusu, který slouží jako balík. Je to z toho důvodu, že se poté snadno sečtou a zapíší kusy, kolik se jich odveze do prádelny.

Jakmile se dorazí zpět do místa pevné základny cateringové firmy, tedy v našem případě na hotel, započne úklid v restauraci. V případě potřeby se obsluha zapojí

do leštění skla a příborů. Všechn čistý inventář se odveze na vozících zpět do skladu inventáře a uloží se na příslušná místa.

4.12. KALKULACE PRODEJNÍCH CEN POKRMŮ A NÁPOJŮ

V gastronomii, a nejen zde, se stanovují ceny pomocí kalkulací tak, aby se pokryly veškeré náklady, které bylo třeba vynaložit a aby bylo dosaženo zisku a tím se provozovalo efektivní hospodaření a byla rentabilita podniku. Ke kalkulaci je dobré mít představu, jak velký zisk bychom chtěli mít a k tomu slouží většinou zkušenosti z minulých let, z účetnictví a pokud se podnik teprve rozjíždí, pak se použije odhad.

„Podkladem pro kalkulaci jsou:

- **přímé náklady** - náklady na suroviny a materiál
- **nepřímé náklady** - náklady na mzdy, inventář, vybavení, energii
- **zisk**, kterého chceme dosáhnout
- **předpisy** - například dodržování výše DPH“, jak uvádí Zimáková (2007, str. 91)

4.12.1. Kalkulační metoda

V dnešní době jsou různé metody, jak vypočítat kalkulaci, ze které se pak určí cena. Nejpoužívanější metodou je přírážková metoda, která se také někdy označuje jako metoda použití koeficientů - násobků. Vzorec pro tuto metodu:

$$\text{prodejní cena} = \text{přímé náklady} + \text{zisková přírážka} + \text{DPH}.$$

Zisková přírážka pokrývá nepřímé náklady a také vytváří zisk. Základem pro stanovení výše přímých nákladů jsou počty materiálu a surovin, které jsou spotřebovány. DPH má od 1. 1. 2010 sazbu 20%. Při tvorbě kalkulace je také nutné brát v potaz cenové rozdíly, které vznikají díky sezónnosti či inflaci a také se musí počítat s rabatem, což je poskytnutá sleva od dodavatele zboží a bývá nejčastěji při častém odběru nebo i nad určitou částku.

Poznatky z praxe ukazují, že suroviny tvoří jen jednu třetinu nákladů a zhruba dvě třetiny jsou to mzdy zaměstnanců. viz [10]

4.13. CENA CELKEM

Celková cena se skládá z ceny za služby cateringu, ceny za muziku, moderátora a aranžérku a také za pronájem zámku v Napajedlích. Cena je již uvedená včetně 20% DPH. Cena za catering samozřejmě není úplně konečná, jelikož se po skončení akce odečtou nápoje, které se nezkonzumovaly. Celková cena s DPH je vyčíslena v následující tabulce:

Tab. 4.5 - Celková cena včetně DPH

| Položka | Popis činnosti | Cena |
|---------------------------|----------------------------------|----------------------|
| Aranžérka | - výzdoba interiéru - květiny | 4 000,-- Kč |
| Catering | - pokrmy a nápoje - doprava | 167 225,--Kč |
| Moderátor | - moderování od 18:00 do 01:00 | 45 000,-- Kč |
| Muzika | - hraní od 18:00 do 01:00 | 20 000,-- Kč |
| Pronájem | - pronájem celého zámku | 30 000,-- Kč |
| Σ cena vč. DPH | _____ | 266 225,-- Kč |
| Záloha ve výši 50% | _____ | 133 113,-- Kč |

Zdroj: vlastní

Jako metoda tvorby ceny je použita Metoda tvorby ceny podle nákladů. Tudiž v ceně za catering jsou nepřímé náklady, jako mzdy zaměstnanců, energie, čistící prostředky a jiné, zahrnuté v ceně pokrmů, takže již není připočítávána zvlášť manažerská režie.

Záloha je požadovaná ve výši 50% a je splatná do 8. června 2011. Konečné vyúčtování s hostitelem by mělo proběhnout do tří dnů po skončení akce. Samozřejmě, že z obdržené zálohy se musí nakoupit suroviny, ale také zaplatit aranžérku, moderátora, hudbu a pronájem zámku, což se musí učinit ještě tentýž večer.

5. VÝSLEDKY PRÁCE A DOPORUČENÍ

K níže uvedeným výsledkům jsem dospěla během vypracování praktické části bakalářské práce a také z poznatků z praxe.

V průběhu práce jsem zjistila určité výhody a nevýhody z pohledu objednavatele při pořádání mnou zpracované reprezentativní akce.

Výhody:

- snadná dostupnost objednání akce - existuje celá řada firem zabývajících se touto cateringovou činností a záleží jen na volbě klienta, pro kterou z firem se rozhodne
- organizační nenáročnost - objednavatel deleguje své povinnosti spojené s touto akcí na firmu, které zadá zakázku
- individuálnost a flexibilní přístup k objednavateli - přizpůsobení se k požadovaným přáním objednavatele, ať už se jedná o ledové sochy, obsluhu v dobových kostýmech či fontánu ze skleniček s pravým šampaňským.

Nevýhody:

- finanční náročnost - pronájem prostor, pracovní kapitál, nákup surovin, amortizace inventáře, manažerská režie a jiné.

Z pohledu výše uvedených výhod a nevýhod jsem dospěla k závěru, že je určitě výhodnější takovou akci svěřit do rukou zkušených odborníků, kteří s tím mají již své letité zkušenosti. Je to ekonomičtější i z pohledu potřebného inventáře, který by si firma musela zakoupit nebo zapůjčit za nemalý finanční obnos. Také je to lepší z důvodu, měli-li tato akce reprezentovat jejich osobu a společnost v širokém okruhu veřejnosti.

Také se jedná o velice složitý proces koordinace veškerých zúčastněných subjektů. Je to řetězec složený z nepostradatelných článků jako jsou dodavatelé surovin, kuchaři, číšníci, moderátor či aranžérka a jakmile jeden z těchto článků selže, může být celá akce ohrožena.

Doporučení cateringovým subjektům:

- včasná časová příprava
- profesionální přístup zaměstnanců a jejich řádné proškolení
- dostatek inventáře
- nutné jsou vhodné přepravní podmínky
- nejčastěji je vyžadována rautová forma pohoštění

- vždy si projít prostory, i s objednavatelem
- udržovat kontakt s objednavatelem
- také být v kontaktu s aranžérkou, s moderátorem, hudbou a jinými
- přesně a přehledně vypracovat předběžnou kalkulaci
- objednávku mít vždy písemně i se všemi požadavky a podmínkami
- je vhodné mít pro potenciální zákazníky fotodokumentaci již pořádaných akcí
- spolupráce se školami - vyplývá z toho určitá finanční úspora

6. ZÁVĚR

Hlavním cílem mé bakalářské práce Catering v podnikatelském prostředí bylo zjištěné teoretické znalosti uplatnit do praktické části. Podrobně jsem popsala a definovala pojmy a činnosti spojené s pořádáním cateringové akce. Mým cílem bylo také vypracovat fiktivní nabídku na společenskou akci a určit tak potřebný finanční obnos k uskutečnění cateringové události.

Každé pořádání cateringové akce je velmi složité, neboť je třeba zajistit prostory, personál a suroviny. A z těchto důvodů, chce-li mít zadavatel objednávky akci na vyšší úrovni, měl by si objednat specializovanou cateringovou firmu. Buď existují firmy, které se zabývají pouze cateringovou činností anebo jsou restaurace, které mají catering jako doplňkovou službu.

Do budoucna bude zcela určitě v konkurenčním boji rozhodovat nejen kvalita, ale také cenový boj mezi firmami a z tohoto důvodu by mohlo dojít k tlaku na snižování rozpočtu těchto akcí.

Během vypracování této práce jsem zjistila, že existuje tržní mezera v odborné literatuře, která se týče tohoto oboru. Na trhu jsou k dispozici pouze tři knihy v cateringové oblasti a gastronomii. Ani na internetových portálech nejsou k dispozici dostatečné informace z tohoto oboru.

Akce, kterou jsem v práci vytvořila je plně realizovatelná. Mohu tak tvrdit díky tomu, že se v této oblasti pohybují již několik let. V poslední době jsou takovéto rozpočty zcela běžné. Jako příklad mohu uvést Českou Spořitelnu ve Zlínském kraji, která má v průběhu jednoho kalendářního roku tři cateringové akce a každá stojí minimálně 200.000 Kč. V této ceně je zahrnuto pouze občerstvení. Další desetitisíce stojí kapela a pronájem prostor.

Práce pro mne byla zcela jistě přínosem. Mohla jsem zde zúročit jak teoretické znalosti ze střední i z vysoké školy, tak také zkušenosti z praxe.

Tato práce může posloužit začínajícím podnikatelům v tomto odvětví. Mohou ji využít pro představu, jak by mělo vše vypadat. Také může pomoci zájemcům o podobnou akci, ale i studentům, kteří si tak mohou rozšířit své teoretické obzory.

Cíl bakalářské práce tímto považuji za splněný.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

a) Knižní publikace

1. BUREŠOVÁ, P.; ZIMÁKOVÁ, B. *Gastronomické služby - servis*. 1. vyd. Praha: Tiskařské služby - Rudolf Valenta, 2008. 153 s. ISBN 978-80-86578-86-6.
2. DROBNÁ, D; MORÁVKOVÁ, E. *Cestovní ruch pro střední školy a veřejnost*. 2. vyd. Praha: nakladatelství Fortuna, 2010. 200 s. ISBN 978-80-7373-079-6.
3. HORNER, S.; SWARBROOKE, J. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času*. Přel. J. Rezek. 1. vyd. Havlíčkův Brod: Grada Publishing a.s., 2003. 488 s. ISBN 80-247-0202-9.
4. JAKUBÍKOVÁ, D. *Marketing v cestovním ruchu*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing a.s., 2009. 288 s. ISBN 978-80-247-3247-3.
5. materiály z přednášek paní Ing. Martiny Janásové - Podnikatelské činnosti ve společném stravování
6. KYNCLOVÁ, J.; KARÁSKOVÁ, E. *Marketing a management pro střední a vyšší hotelové školy*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2009. 152 s. ISBN 978-80-7373-061-1.
7. MATHÉ, I.; ŠPAČEK, L. *Etiketa* 1. vyd. Praha: BB/art s. r. o., 2005. 192 s. ISBN 80 - 7341-564-X.
8. SALAČ, G. *Stolničení*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2004. 217 s. ISBN 80-7168-752-9.
9. ŠVARCOVÁ, J. a kol. *Ekonomie - stručný přehled*. Zlín: CEED, 2005/2006. 295 s. ISBN 80-903433-1-7.
10. ZIMÁKOVÁ, B. *Food & Beverage Management*. 2. vyd. Praha: Tiskařské služby - Rudolf Valenta, 2007. 145 s. ISBN 978-80-86578-74-3.

b) Internetové zdroje

11. A1 gastro [online]. [cit. 2011-01-02]. Dostupné z WWW: <<http://www.a1-gastro.cz/DetailPage.asp?CatID=483&DPG=54052&Nav=1>>.
12. Smelly moments [online]. [cit. 2011-01-02]. Dostupné z WWW: <<http://smellymoments.files.wordpress.com/2010/06/chafing-dish.jpg>>.
13. Várnice [online]. [cit. 2011-01-02]. Dostupné z WWW: <<http://www.varnice.cz/>>.
14. Konvektomaty [online]. [cit. 2011-01-02]. Dostupné z WWW: <<http://www.gastroform.cz/konvektomaty/?ad=adwords.konvektomaty&gclid=CMXxnryJsqcCFUQI3wodVjfWBQ>>.

15. Český statistický úřad [online]. [cit. 2011-03-03]. Dostupné z WWW: <<http://www.czso.cz>>.
16. Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR [online]. [cit. 2011-03-03]. Dostupné z WWW: <<http://www.socr.cz/scripts/detail.php?id=4113>>.
17. Budoucnost profesí [online]. [cit. 2011-03-03]. Dostupné z WWW: <<http://budoucnostprofesi.cz/cs/vyvoj-v-odvetvich/ubytovani.html>>.
18. Asociace hotelů a restaurací ČR [online]. [cit. 2011-03-07]. Dostupné z WWW: <<http://www.ahrcr.cz/cz/component/content/article/257>>.
19. Národní dům ve Vinohradech: Obrázek Majakovského sálu [online]. [cit. 2011-03-07]. Dostupné z WWW: <<http://www.nardum.cz/picture/clanky/majakovskeho-sal/majakovskeho-sal-banket.jpg>>.
20. Obrázek Hotelu Moskva [online]. [cit. 2011-03-27]. Dostupné z WWW: <http://farm1.static.flickr.com/31/56216175_74ad83fa72.jpg?v=0>.
21. Restaurace: Obrázek České restaurace [online]. 2011 [cit. 2011-03-27]. Dostupné z WWW: <http://www.restaurace-zlin.cz/fotky/maxi/1151_01.jpg>.
22. Super-Ingo-Gastro: Obrázek restaurace Bohemia [online]. [cit. 2011-04-03]. Dostupné z WWW: <<http://www.super-info-gastro.cz/obr/moskva.jpg>>.
23. Zámek Napajedla [online]. [cit. 2011-04-03]. Dostupné z WWW: <<http://www.zameknajedla.cz/historie-zamku>>.
24. Naši politici: Mapa ČR [online]. [cit. 2011-04-06]. Dostupné z WWW: <<http://www.nasipolitici.cz/images/mapa-cr-komunal.png>>.
25. Novinky: Obrázek zámku Napajedla [online]. [cit. 2011-04-27]. Dostupné z WWW: <http://im.novinky.cz/mynews/506/5062-top_foto1-rh3s6.jpg>.
26. Moser glass: Obrázek obřích číší [online]. [cit. 2011-04-11]. Dostupné z WWW: <<http://www.moser-glass.com/p/napojovy-soubor-obri-cise-26020/>>.
27. Catering shop: Certifikát [online]. [cit. 2011-04-11]. Dostupné z WWW: <<http://www.cateringshop.cz/fotky5639/fotom/certifikat2.jpg>>.

c) Vlastní zdroje

28. vlastní zdroje - fotografie

SEZNAM TABULEK, OBRÁZKŮ A GRAFŮ

Tabulka 3.1 Podniky dle právní formy

Tabulka 4.1 Počet personálu v odbytovém středisku

Tabulka 4.2 Počet personálu ve výrobním středisku

Tabulka 4.3 Počet personálu v pevné základně

Tabulka 4.4 Časový harmonogram akce

Tabulka 4.5 Celková cena včetně DPH

Obrázek 3.1 Stravovací služby

Obrázek 3.2 Organizační schéma

Obrázek 3.3 Termoport

Obrázek 3.4 Chafing

Obrázek 3.5 Várnice

Obrázek 3.6 Banketní stůl

Obrázek 3.7 Banketní sál

Obrázek 3.8 Schéma uspořádání místnosti rautu

Obrázek 4.1 Mapa ČR s vyznačením Zlína

Obrázek 4.2 Hotel Moskva ve Zlíně

Obrázek 4.3 Česká restaurace

Obrázek 4.4 Kongresový sál

Obrázek 4.5 Restaurace

Obrázek 4.6 Oslava v restauraci

Obrázek 4.7 Salonek č. 303

Obrázek 4.8 Salonek č. 301

Obrázek 4.9 Sklo na nápoje

Obrázek 4.10 Obří číše na šambrování cognacu

Graf 3.1 Počet podniků v ubytování a ve stravování v letech 2005 až 2010 v České republice

SEZNAM ZKRATEK

AHR ČR

ČR

DJ

DPH

EU

FO

HACCP

OKEČ

PC

SHVP

USA

Asociace hotelů a restaurací České republiky
Česká republika

Disc Jockey

Daň z přidané hodnoty

Evropská Unie

fyzická osoba

Hazard Analysis and Critical Control Points -
analýza rizik a kritické kontrolní body

Odvětvová klasifikace ekonomických
činností

Personal Computer (Osobní počítač)

správné hygienické a výrobní praxe

United States of America (Spojené státy
americké)

PROHLÁŠENÍ O VYUŽITÍ VÝSLEDKŮ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Prohlašuji, že:

- jsem byla seznámena s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. - autorský zákon, zejména § 35 - užití díla v rámci občanských a náboženských obřadů, v rámci školních představení a užití díla školního a § 60 - školní dílo;
- beru na vědomí, že Vysoká škola báňská - Technická univerzita Ostrava (dále jen VŠB - TUO) má právo nevýdělečně, ke své vnitřní potřebě, bakalářskou práci užít (§ 35 odst. 3);
- souhlasím s tím, že bakalářská práce bude v elektronické podobě archivována v Ústřední knihovně VŠB - TUO a jeden výtisk bude uložen u vedoucího bakalářské práce. Souhlasím s tím, že bibliografické údaje o bakalářské práci budou uveřejněny v informačním systému VŠB - TUO;
- bylo sjednáno, že s VŠB - TUO, v případě zájmu z její strany, uzavřu licenční smlouvu s oprávněním užít dílo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- bylo sjednáno, že užít své dílo, bakalářskou práci, nebo poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠB - TUO, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly VŠB - TUO na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše).

V Ostravě dne 11. května 2011

.....

Zuzana Štechová

Adresa trvalého pobytu studenta

Kpt. Nálepky 1064, 742 21 Kopřivnice

PŘÍLOHY

I. Certifikát cateringových služeb

II. Mail s objednávkou akce

III. Zámek Napajedla

IV. Nákres místností na zámku Napajedla

Příloha I.

Certifikát cateringových služeb

HASAP[®]
CONSULTING
GASTRO

ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

THE CZECH ASSOCIATION[®]
OF HOTELS
AND RESTAURANTS

**CERTIFIKACE
CATERINGOVÝCH SLUŽEB
UDĚLENA:**
provozovna
IČO provozovny

Asociace hotelů a restaurací České republiky
uděluje na základě auditu provedeného společností
HASAP GASTRO Consulting s.r.o.
Certifikát pro poskytování Cateringových služeb.
Audit prokázal, že výše uvedená společnost splňuje
zákonná ustanovení dle platných hygienických
předpisů a standardů AHR ČR.

Asociace hotelů a restaurací ČR
se sídlem Praha 1, Revoluční 13,
IČ: 00 54 94 35,
zastoupená prezidentem ing. Pavlem Hlinkou

HASAP GASTRO Consulting, s.r.o.
se sídlem Březová – Oleško 1150,
okr: Praha západ, PSČ 252 45,
IČ: 26 47 90 10, DIČ: CZ26479010
zastoupená jednatelem Milošem Žáčkem

Číslo certifikace : 1604-006
Datum vystavení : 25. 01. 2008
Platnost do : 25. 01. 2009

Nedílnou součástí certifikátu je Výrok auditu včetně upřesnění rozsahu činnosti, ke kterému se certifikát vztahuje.

[27] - vlastní úprava

Příloha II.

Mail s objednávkou akce

Od:

Michal Rak <michal.rak@centrum.cz>

Předmět:

Objednávka cateringu

Datum:

27. 3. 2011, 11:38

Dobrý den,

jmenuji se Michal Rak a jsem majitelem společnosti Rak s. r. o. Naše firma bude slavit dvacetileté výročí a chtěli bychom uspořádat firemní oslavu.

Chtěl by se Vás zeptat, jestli byste měli 8. července 2011 volný termín. Akce by se měla konat na zámku v Napajedlích. Bylo by pozváno cca 200 osob a na každou osobu je rozpočet 1.000 Kč. Tato cena se týká pouze občerstvení. Cena i s doprovodným programem bude činit přibližně na jednu osobu 1.400 Kč.

Tímto bych Vás chtěl požádat o vypracování předběžné nabídky a zhruba vyčíslit cenu akce.

Předem děkuji za odpověď

S pozdravem a přáním příjemného dne

Ing. Michal Rak

Příloha III.

Zámek Napajedla

ZÁMEK NAPAJEDLA

Klient si pro konání své akce zvolil romantický zámek Napajedla ve stejnojmenném městečku a z toho to důvodu zámek pár slovy přiblížím, jeho historii a jak zámek vypadá dnes.

Zámek Napajedla je výraznou dominantou městečka Napajedla. Zámek byl postaven v letech 1764 - 1767. Říká se, že zámek je „italská vila“ v moravském prostředí. Nejzajímavější na celém zámku je zcela bezpochyby kruhový zrcadlový sál, který sloužil pro přijímání návštěv anebo se v něm při slavnostních příležitostech tancovalo. Dále se v zámku nachází salonek holandských mistrů, barokní salonek a rozlehlá zámecká jídelna a samozřejmě řada jiných místností, které stojí za shlédnutí. Poslední rod se zasloužil také o výstavbu hřebčína v Napajedlích, ve kterém jsou od roku 1886 chováni angličtí plnokrevníci. Sídlo je obklopeno desetihektarovým zámeckým parkem. V parku se nachází celá řada vzácných dřevin a uprostřed parku je romantický rybníček s lekníny.

Nyní je zámek v soukromém vlastnictví a prochází rozsáhlou rekonstrukcí. Toto místo je vhodné k pořádání svatebních obřadů a hostin, rodinných oslav či firemních večírků, ale také je to příjemné místo pro setkání s přáteli. V dnešní době na zámku funguje pro veřejnost zámecká kavárna a uvnitř probíhají různé výstavy historických předmětů. viz [23]

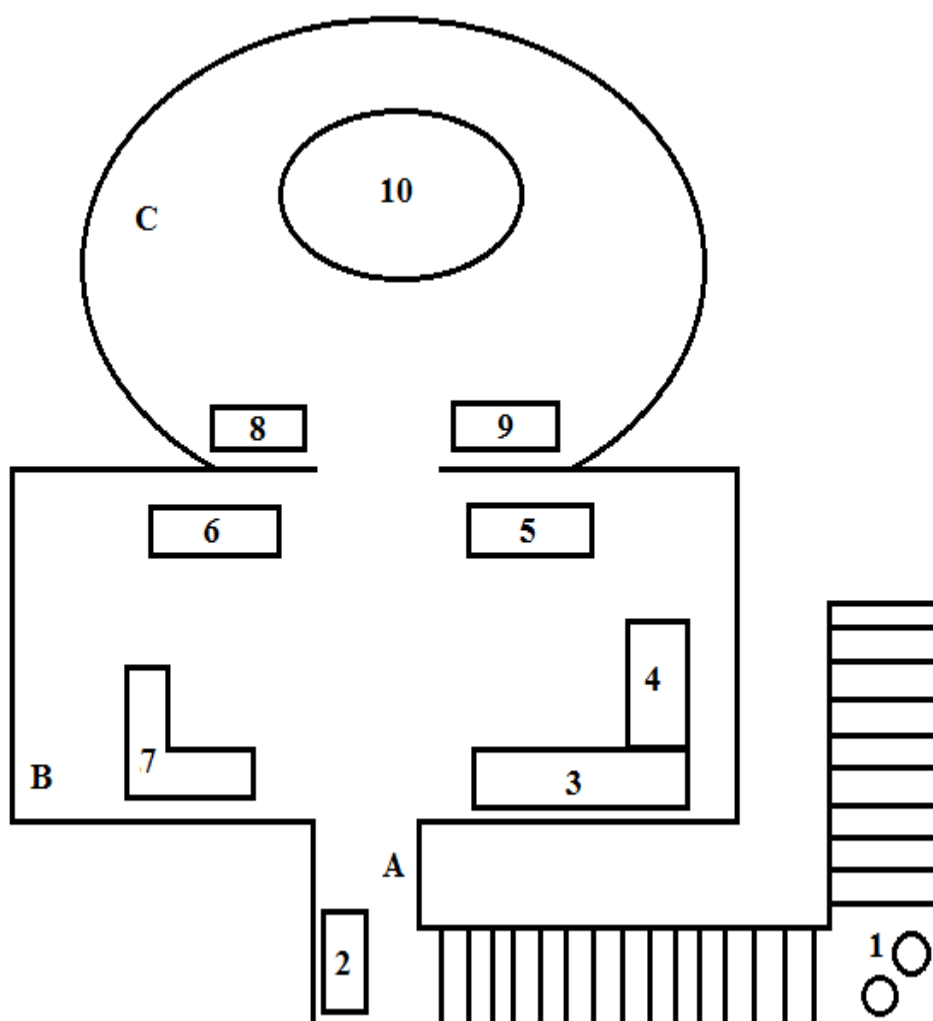
Zámek Napajedla



Zdroj: www.novinky.cz

Příloha IV.

Nákres místností na zámku Napajedla



vlastní úprava

A - schodiště
B - foyer zámku
C - zrcadlový sál

- 1 - koktejlové stolky na welcome drink
- 2 - stůl na míchání nápojů
- 3 - nápojový stůl
- 4 - stůl na víno
- 5 - stůl na crepes suzette
- 6 - stůl na hork maliny
- 7 - teplá kuchyně
- 8 - šambrování cognacu
- 9 - teplé toasty
- 10 - rautový stůl